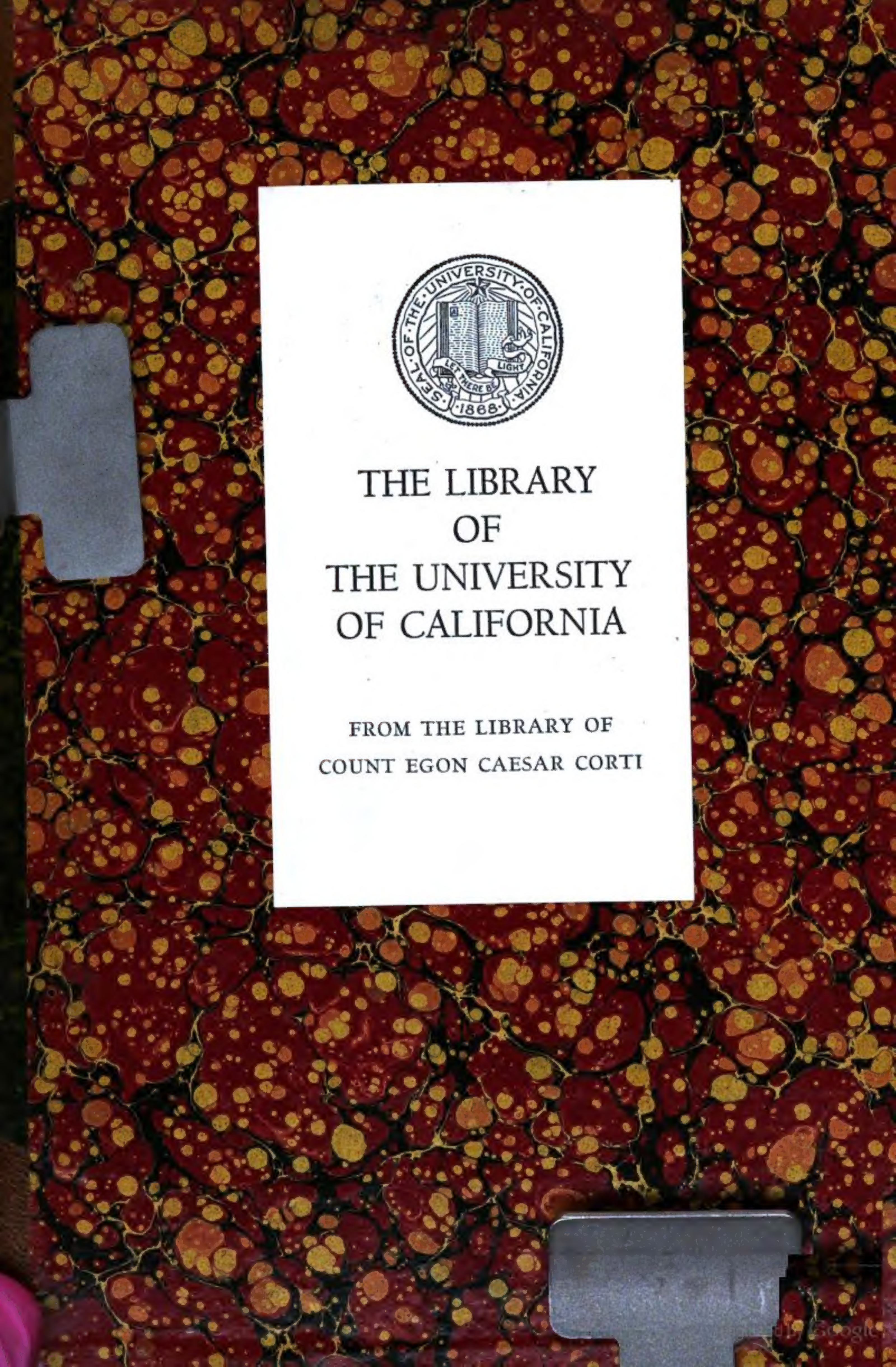
Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, unter Mitwirkung ...

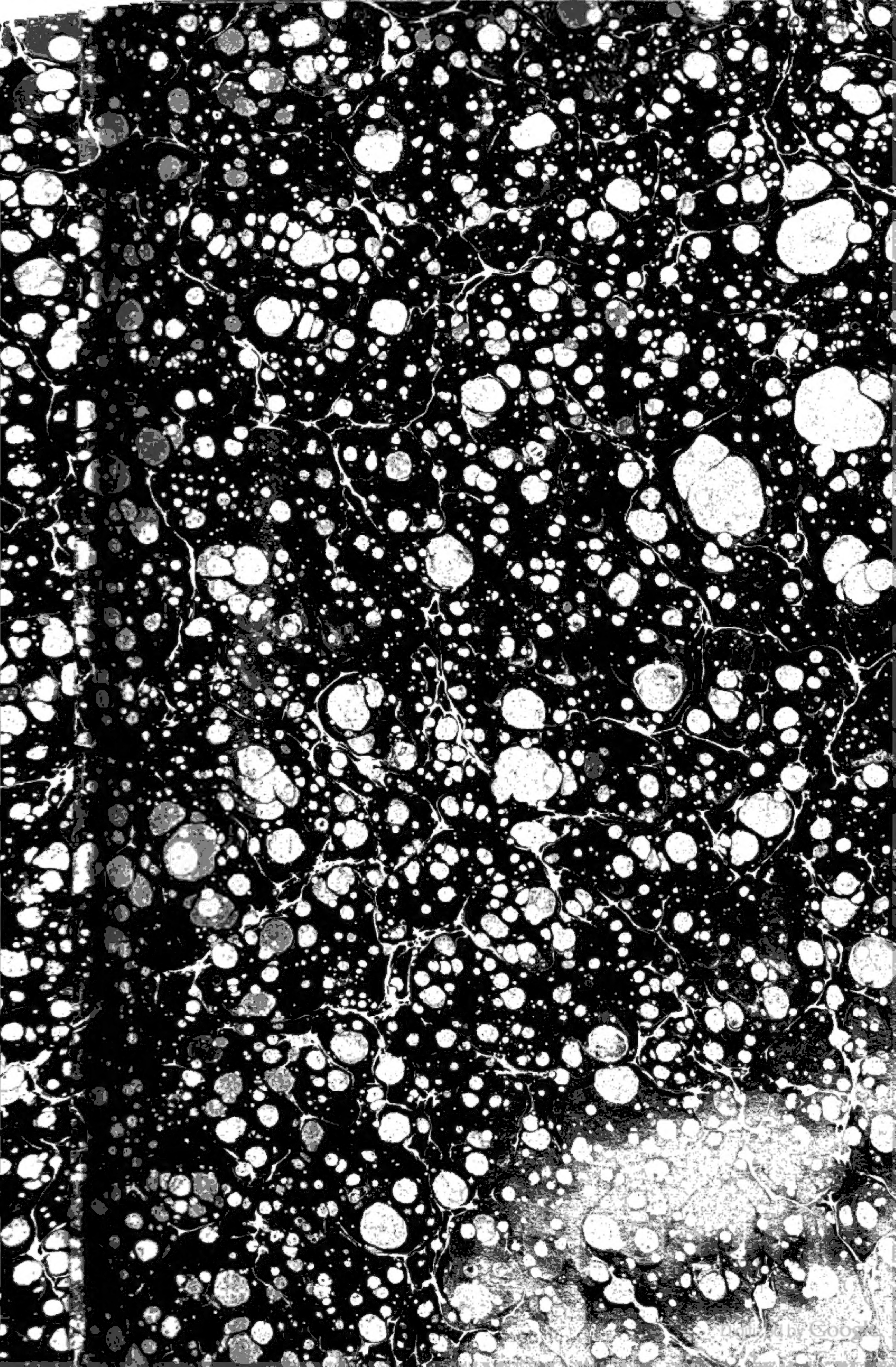
Eduard Lucas, Johann George Konrad Oberdieck

Digitized by Google



THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

VI.

Digitized by Google

Digitized by Google

Illustrirtes
Handbuch der Obstkunde.

Unter
Mitwirkung Mehrerer herausgegeben
von

Dr. Ed. Lucas und Superintendent J. G. C. Oberdieck.

Sechster Band: Steinobst.

Ravensburg.
Druck und Verlag von Eugen Ulmer.
1870.

Digitized by Google

SB357
L876
v.6

Steinobst.

A. **Kirschen.** Seite 1. und 299.

B. **Pflaumen.** Seite 97.

C. **Pfirsiche und Nectarinen.** Seite 391.

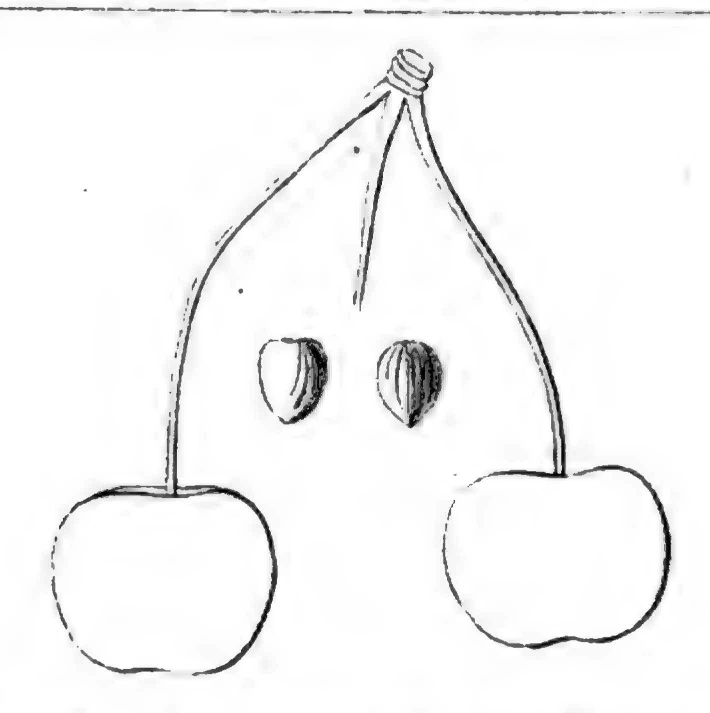
Digitized by Google

Digitized by Google

Kirschen.

Digitized by Google

No. 110. Die Röschers Kirsche. Truchseß I, A a; Schwarze Herzkirschen.



Röschers Kirsche. Fast **† Ende der ersten Woche der Kirschen-Zeit.

Heimath u. Vorkommen: auf meine S. 320 der Monatsschrift von 1862 vorgetragene Bitte um Mittheilung von Reisern der früheſten Kirschensorten in Süddeutschland, theilte Herr v. Langsdorff zu Carlsruhe mir freundlich Reiser von der obigen Sorte, der Schneiderskirsche und Elfnerskirsche mit, als den drei früheſten und für den Export wichtigsten Kirschen, welche an der Bergstraße zwischen Heidelberg und Weinheim gebaut würden, giebt auch von diesen Kirschensorten S. 55 ff. der Monatsschrift von 1863 eine nähere Nachricht. Die obige Sorte hält er wohl für die früheste aller Kirschen, welche ihren Namen davon haben werde, daß sie auf dem Hofe eines Dossenheimer Bauern, Namens Röscher, zuerst gefunden sei, wie sie denn auch bis jetzt nur bei Dossenheim in beträchtlicher Zahl in älteren Hochstämmen sich finde. Ihre Früchte gingen, im halbreifen Zustande gepflückt, besonders nach England und würden anfänglich mit 24 Kreuzern das Pfund bezahlt. Sie reife durchschnittlich Mitte Mai, und seien 1862 schon am 10. Mai Früchte davon in Hannover zu Markte gebracht. Mein 1863 erhaltenes Reis setzte auf einem Probezweige gleich 1864 und 1865 ziemlich viele Früchte an, und wenn ich deren Beschreibung jetzt gebe, so geschieht es, um darzulegen, daß die Kirschen bauenden Distrikte doch wohl thun würden, wenn sie auf die Forschungen der Pomologen einige Rücksicht nähmen, und die von den Pomologen empfohlenen, besten Sorten, wenigstens versuchsweise, vorerst in einzelnen Stämmen anzupflanzen suchten, indem sie dann sicher noch bessere Sorten erhalten würden, als sie bis jetzt haben, und ihr Obstbau noch einträglicher werden dürfte. Bis jetzt scheint dies nirgends der Fall zu sein, und schon die obgedachten Namen zeigen, daß es eben so nur ganz örtliche Benennungen sind, wie die, bei einer andern Gelegenheit, schon gedachten Sorten: Meta Sumfield, Sumfields Beste, Möhlmanns Weiße, Weißberster 2c., welche ich vor Jahren als

M351729

im Alten Lande besonders geschätzte Sorten erhielt. Die Obige ist durch Frühzeitigkeit und reiche, auch frühe Tragbarkeit immerhin werthvoll, ist aber weder die früheste aller Kirschensorten, noch diejenige schwarze Herzkirsche, welche ich in Hannover, wo ich die Obige noch nicht sah, als aus Süddeutschland bezogen, immer zuerst bei den Obstverkäuferinnen gesehen habe, und von der ich nach der Reifzeit der Obigen jetzt nicht mehr zweifeln kann, daß es die Coburger Maiherzkirsche des Handbuchs sein werde, die sich durch ihren langen Stiel und den dickbackigen, mehr runden Stein unter den frühesten Sorten leicht kenntlich macht. Die Röschers Kirsche macht sich kenntlich durch ihre ziemlich viereckige Gestalt, färbte sich und reifte bei mir 1864, in dem spätesten Kirschenjahre, welches ich bisher erlebte, in welchem die Kirschen in meiner Gegend erst am 10. Mai allgemeiner blüheten und die frühe Maiherzkirsche und Coburger Maiherzkirsche erst am 2. Juli durchschnittlich hinlänglich reif waren, (die 1862 schon am 12. Juni hier reiften) mehrere Tage später als die frühe Maiherzkirsche, Coburger Maiherzkirsche und Früheste bunte Herzkirsche, und war erst am 6. bis 7. Juli in der größeren Mehrzahl der Exemplare reif. Ebenso zeitigte sie 1865 4—5 Tage später als die Coburger Maiherzkirsche.

Literatur und Synonyme: Die Monatsschrift von 1864, S. 225 gab bereits die Beschreibung.

Gestalt: mittelgroß, fast zum Kleinen neigend, etwas breiter, als hoch, am Stiele stark gedrückt, auch am Kopfe merklich und zu beiden Seiten etwas (auf der Rückenseite am stärksten) gedrückt, wodurch die Frucht eine etwas viereckige Gestalt annimmt. Die Bauchseite hat flache Furche, die Rückenseite mitunter auch, gewöhnlich jedoch nur eine feine Linie. Der Stempelpunkt liegt in einem merklichen Grübchen.

Stiel: mittelstark, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$'' lang, sitzt in mäßig weiter u. tiefer Höhle, deren Rand nach beiden Seiten sich nur wenig stärker aufwirft, als nach Bauch und Rücken.

Haut: fein, doch zähe, ziemlich glänzend, in voller Reife schwarz.

Fleisch: dunkelroth, zart, saftreich, Saft dunkelroth, Geschmack etwas weinartig süß und angenehm.

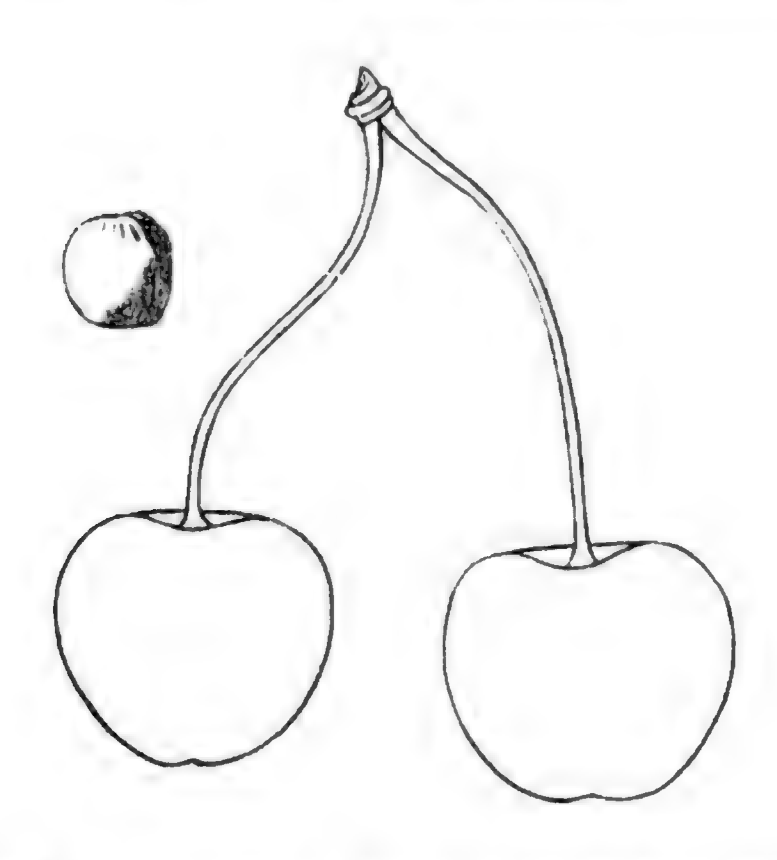
Der Stein ist für die Frucht nicht zu groß, mäßig dickbackig, so hoch als breit, ei-oval, einzeln wirklich kurzoval, die Rückenkanten sind ziemlich flach.

Reifzeit: wie schon obgedacht, einige Tage nach den allerfrühesten Sorten, Ende der ersten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum ist nach der von Herrn v. Langsdorff gegebenen Nachricht schwachwüchsig, bleibt klein und macht eine kugelige Krone.

Oberdieck.

No. 111. Knights frühe Herzkirsche. Truchseß, I, A a; Schwarze Herzkirschen.



Knights*) frühe Herzkirsche. **† 2te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese, zu den besten Kirschen gehörende und allgemeine Anpflanzung verdienende Frucht, erzog um 1810 der bekannte Esq. Knight, Präsident der Gartenbaugesellschaft zu London. Sie soll, ebenso wie der Schwarze Adler und die Waterlookirsche, entstanden sein durch Kreuzung der Graffion mit der May Duke. Jene ist ohne Zweifel unsere Große Prinzessinkirsche, diese eine, unserer Rothen Maikirsche sehr ähnliche Süßweichsel. Da Truchseß zahlreiche Versuche, (Siehe Einleitung, S. 38,) die Möglichkeit, eine Süßweichsel mit einer Sorte aus dem Süßkirschenbaum=Geschlechte zu kreuzen, verneinen, muß diese Angabe Knights, bis zu erneuerten, sorgfältigen und genauen Versuchen um so mehr dahin gestellt bleiben, als auch obige Frucht wenig die Kennzeichen beider Eltern trägt und man die May Duke höchstens in dem zarten Fleische und Geschmacke die Graffion entfernt in der Kronenbildung des Baums wieder finden könnte. Ist bei uns wohl noch wenig bekannt, verdient aber durch frühe Reife, gleichzeitig mit der Werder'schen frühen Herzkirsche, Tragbarkeit des Baums und Güte des Geschmacks, allgemein bekannt zu werden. Ich erhielt das Reis überein von J. Booth zu Flotbeck und von der Hort. Soc. durch Urbanek, und habe die mit Downings und Hoggs Angaben stimmende Frucht um so mehr ächt.

*) Für die des Englischen Unkundigen sei bemerkt, daß der Name wie Neith ausgesprochen wird.

Abgebildet im Fruchtgarten Wien 1893; ([illegible])

Literatur und Synonyme: bei uns beschrieb sie nur erst Dittrich III, S. 247, der sie irrig unter die Knorpelkirschen setzt und nicht selbst gekannt haben wird. Downing S. 175, Knight's early black, lobt gleichfalls ihre besondere Güte und frühe Reife; Lindley Pomologia Brittannica II, Taf. 93 giebt gute Abbildung; Hogg Manual, S. 57; Pomolog. Magaz. II, Nr. 93; Londons Encycl. S. 947, Nr. 3; Lond. Catal. S. 60, Nr. 58, bezeichnet, wie Hogg und Downing, das Fleisch als zart, während er bei der Knights late black festes Fleisch angiebt, was Dittrich etwa verwechselt hat.

Gestalt: die Frucht ist groß, etwas kürzer gebaut, als die Werder'sche frühe Herzkirsche, von der sie sich auch noch durch stärkere Rundung am Kopfe, stärkeren, weniger sperrigen Wuchs des Baums, und dadurch unterscheidet, daß man sie wegen guten Geschmacks schon reif nennen könnte, wenn sie erst dunkelbraun ist. Sie ist stumpf-herzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, am Stempelpunkte ziemlich gerundet, zu beiden Seiten, auf dem Rücken am stärksten, breit gedrückt. Die Bauchseite zeigt schmale Furche, neben der meist ein paar stumpfe Erhöhungen herlaufen; der Rücken zeigt meist nur Linie oder selbst stellenweise Erhöhung, seltener flache breite Furche. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. In Nienburg wollte sie mir in ihrem Aeußern weniger höckrig erscheinen und schöner geformt, als die Werder'sche frühe Herzkirsche, bei der wieder Truchseß nichts Höckeriges angiebt, zeigte aber in Jeinsen öfter gleichfalls etwas Höckeriges, während andere ebener waren, so daß dies wohl nach Boden und Jahren abändert.

Stiel: etwas gelblich grün, wenig geröthet, ziemlich stark und wenn er, wie oft, kürzer ist, als in obiger Figur, wirklich stark, sitzt in weitgeschweifter, tiefer Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken stärker abfällt und zu beiden Seiten sich herzförmig erhebt.

Haut: etwas fein, mattglänzend, dunkelbraunroth, wird zuletzt fast schwarz, wo mir aber die Frucht dann schon etwas passirt scheint.

Fleisch: dunkelroth, zart, doch ein Weniges consistenter, als bei der Werder'schen frühen Herzkirsche, vor vollster Reife, so wie der Saft, etwas heller roth, als bei andern schwarzen Herzkirschen; der Geschmack ist vorzüglich, süß, während zugleich doch auch eine feine Säure merklich ist und ihn hebt, die mehr verschwindet und bloß süßen Geschmack läßt, wenn die Frucht schwarz wird.

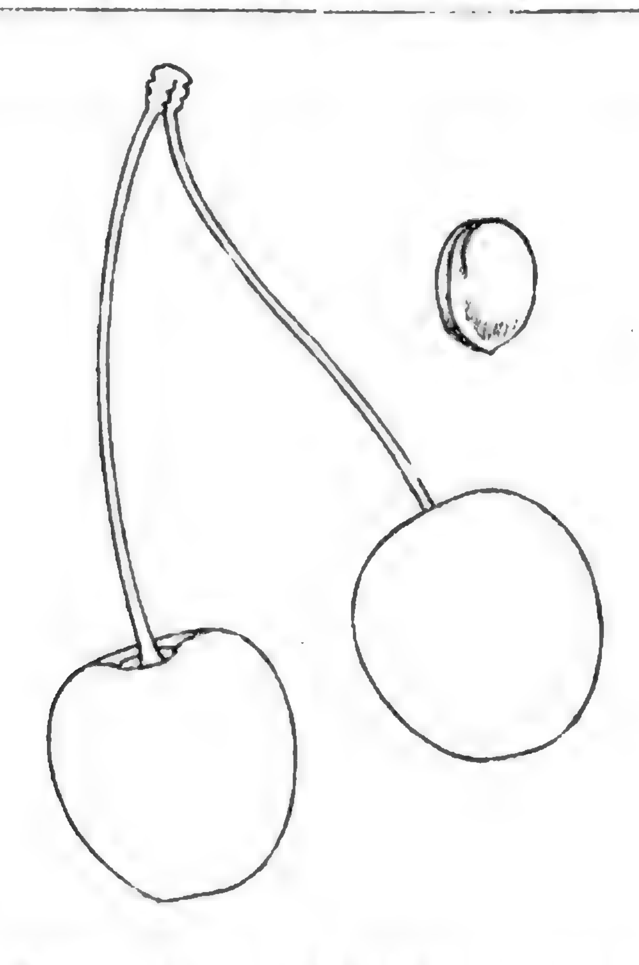
Der Stein ist ein Geringes runder und mehr zum Kurzovalen geneigt, als der breiteiförmige der Werder'schen frühen Herzkirsche; die Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas. Der Stein ist aber klein, und oben zu groß und allzu viereckig dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gleich nach den frühesten Kirschen, gleichzeitig mit der Werder'schen frühen Herzkirsche, vor Büttners schwarzer Herzkirsche und der Schwarzen Tartarischen. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst rasch, ist früh und sehr fruchtbar, da die Früchte in Büscheln ansetzen und bildet nach dem Wuchse der großen Probezweige eine schönere Form als der der Werder'schen frühen Herzkirsche.

Oberdieck.

No. 112. Tarascon-Kirsche. Truchseß I, A a; Schwarze Herzkirschen.



Tarascon-Kirsche. Leroy. (Audibert.) **† 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: ich erhielt diese Kirsche von Papeleu, in dessen Verzeichniß sie jedoch nur dem Namen nach als Guigne Tarascon enthalten ist. Ich erzog die ersten Früchte an einem Topfbaume, dem ich in der Blüthe Schutz gab, und sie reiften in solcher Weise so früh, daß ich sie für ähnlich oder gleich mit Coburger Maiherzkirsche ansah. Gleichzeitig hatte ich jedoch auch Probezweige mit der Sorte besetzt und an den hiervon erhaltenen Früchten konnte ich in den darauffolgenden Jahren die um 14 Tage spätere Reife gegen die Coburger wahrnehmen. Ich verglich sie damals in ihren im Freien gewachsenen Früchten mit der Bettenburger schwarzen Herzkirsche, fand sie aber bei weiterem Tragen ganz anders, woraus hervorgeht, wie leicht man sich in der Beurtheilung von Erstlingsfrüchten irren kann. Auch die Topfkultur der Kirschen, welche sonst dankbar ist, weil, bei Schutz der Bäume gegen Kälte im Winter und während der Blüthe, auch die sonst selten zum Tragen kommenden Süßweichseln und Glaskirschen gut ansetzen, habe ich aufgegeben, weil die in Scherben erzogenen Früchte vielfach ihre richtige Form und Ausbildung nicht erlangen und man besonders auch über die Reifzeit nicht ins Reine kömmt.

Literatur und Synonyme: in Büchern und Kupferwerken fand ich über die Kirsche nichts und in Verzeichnissen nur bei Leroy einige genauere Auskunft. Sie wird von ihm als Guigne précoce de Tarascon (Audibert)

geschildert als I. Ranges, groß, herzförmig, roth, süßschmeckend, weichfleischig, Anfang Juni reifend, sehr schön und sehr fruchtbar. — Im Jenaer Obstc. Neue Auflage ist sie bereits nach Früchten von mir, die aber damals auch sich nicht vollkommen ausgebildet hatten, in Lief. 1 der III. Sect. unter dem Namen Guigne Tabascon, weil ich den Namen so am Nummerholze fand, abgebildet.

Gestalt: länglich, meistentheils stumpfherzförmig, öfters jedoch auch mehr zugespitzt, meist höher als breit, doch sind kleinere Früchte auch zuweilen breiter wie hoch. Die Kirsche ist gewöhnlich nur auf einer Seite gedrückt und erscheint auf dieser am Stiele herzförmig, auf der gegenüberstehenden Seite dagegen erscheint sie eirund und stärker zugespitzt. Eine Furche ist selten deutlich ausgeprägt, und an ihrer Stelle nur ein feiner Strich zu bemerken. Der Stempelpunkt steht ohne Einsenkung auf der Spitze der Frucht. Die Größe ergiebt sich aus obiger Zeichnung.

Stiel: ziemlich dünn, bisweilen noch über $1^3/_4$″ lang, grün und steht in einer engen, mehr oder weniger tiefen Höhle, auch öfters flach und wenig vertieft.

Haut: glänzend, schwarzbraun, auf der gedrückten Seite meist etwas lichter.

Fleisch: hellblutroth, fast fleischroth, weich, Saft hellblutroth und nicht sehr stark färbend, der Geschmack recht angenehm süß, in guten Sommern sehr pikant.

Stein: nicht zu groß, länglichrund mit kurzer Spitze, an seinen mäßig vortretenden Rückenkanten bleibt gewöhnlich etwas Fleisch haften.

Reife und Nutzung: die Kirsche reifte 1860 gleichzeitig mit Souths breiter, Frasers tartarischer, Eltons und Lucienkirsche und es war noch die Schwarze spanische Frühkirsche, auch die Schwarze Maiweichsel vorhanden. Es war dies um Mitte Juli, in anderen Jahren wird also die Reife zu Anfang des Juli sein und sie gehört deshalb zu den früheren schwarzen Herzkirschen, doch kennt man bei uns noch frühere Arten und ich nahm deshalb Anstand, sie Tarascon-Frühkirsche, ihrem französische Namen entsprechend, zu nennen. Es ist immer eine schöne und gute Frucht I. Ranges, die Verbreitung verdient.

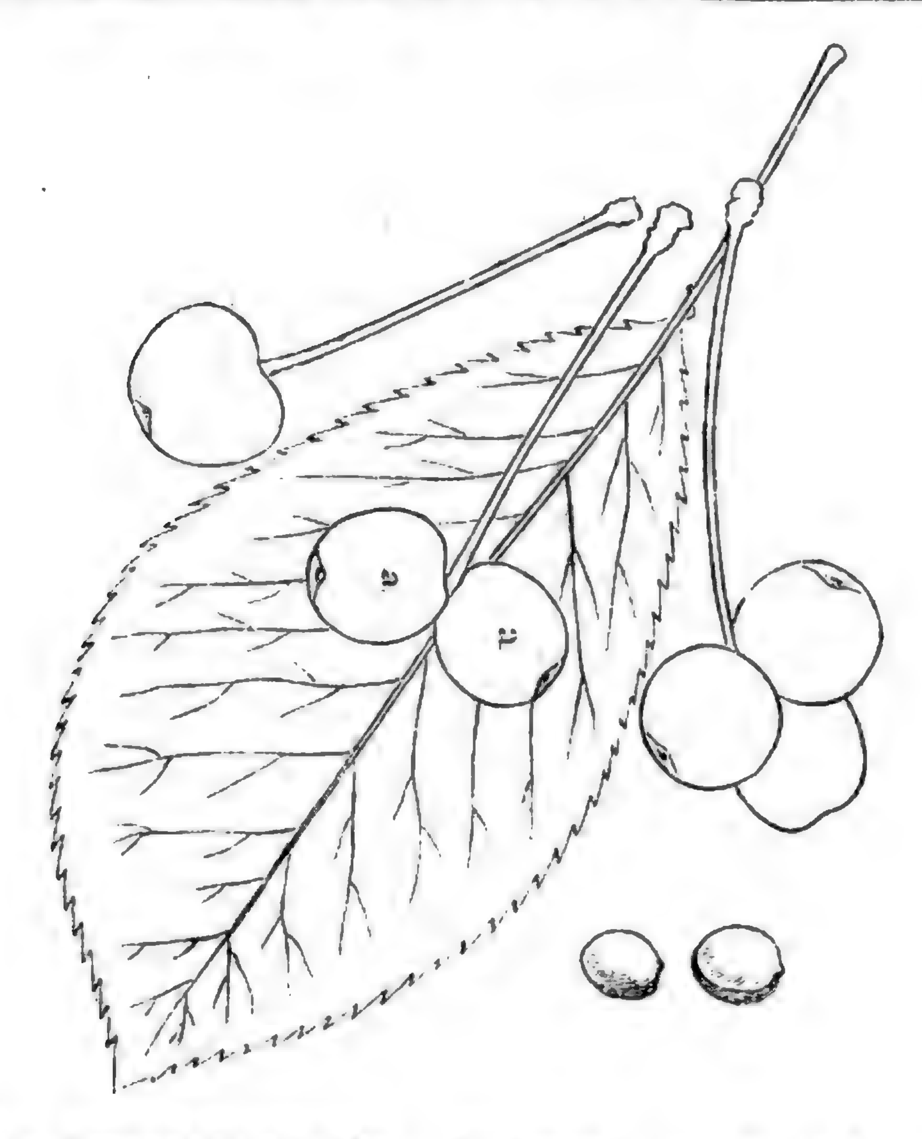
Eigenschaften des Baumes: seine Vegetation ist nicht von der anderer schwarzer Süßkirschenbäume verschieden und er wächst auch auf Mahaleb veredelt kräftig, gleichwie ich seine Fruchtbarkeit nur loben kann.

Jahn.

Die vorstehende Kirsche erhielt auch ich von Herrn Leroy zu Angers als Guigne précoce de Tarascon und stimmten die Früchte 1864 mit der hier gegebenen Beschreibung, auch mit der angegebenen Reifzeit gut überein. Der Stein war meistens etwas mehr eioval, und trat dessen Mittelkante merklich vor. Der Probezweig trug voll und ist die Sorte immerhin gut, wird aber an Größe von mehreren unserer schon bekannten, frühzeitig reifenden Kirschen übertroffen. In der Monatsschrift 1864 S. 200 setzt Herr Baltet die Reife in Mai bis Juni, welche Reifzeit mit der der Obigen nicht recht stimmt.

Oberdieck.

No. 113. Die Bouquet-Herzkirsche. (Truchseß) I, A a; Schwarze Herzkirschen.



Die Bouquet-Herzkirsche. (Weimar.) 5te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: sie kam hieher an den verstorbenen Haushofmeister Rembe aus Weimar unter dem Namen Trauben-Amarelle. Der Baum zeigte die Vegetation der Süßkirschen und als er Früchte brachte, waren dies kleine schwarze Herzkirschen, resp. wilde Süßkirschen, doch mit der Eigenthümlichkeit, daß in gleicher Weise, wie bei der Bouquet-Amarelle, allein viel häufiger wie bei dieser, auf einem gemeinschaftlichen Stiele 2, 3 auch 4 Früchte zusammensizen.

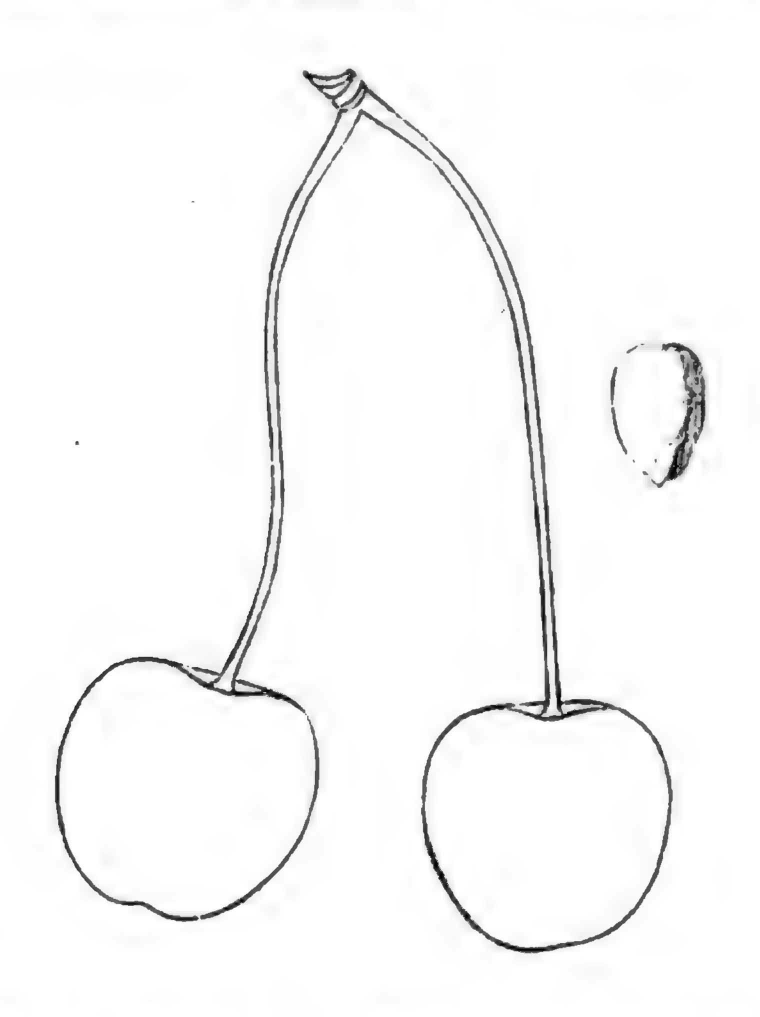
Literatur u. Synonyme: Diese Varietät findet sich bei keinem pomolog. Schriftsteller, welche sämmtlich als Bouquetkirsche, Trauben- oder Träubelkirsche, Cerisier à bouquet, die Bouquet-Amarelle, und hie und da die Amarelle mit gefüllter Blüthe, oder wie Mayer die Straußweichsel beschrieben haben. Siehe Bouquet-Amarelle, Band I, S. 537 des Illustr. Handb. — In Bezug auf Letzteres ist bemerklich zu machen, daß im daselbst citirten D. O.-Cabinet, worunter das Jenaer zu verstehen ist, nicht die Bouquet-Amarelle, wie angenommen wurde, sondern die hier vor-

liegende Bouquetherzkirsche, wie auch der Text nachweist, unter dem Namen Bouquetkirsche recht gut, nur mit zu gleichförmig runder Frucht, sich abgebildet findet, weshalb auch der über die Farbe ausgesprochene Tadel (wie hie und da auch mancher andere über dieses Werk) unbegründet ist und der Besprechung bedarf. Wie der Bearbeiter der angegebenen Beschreibung, Prof. Langenthal, bemerkt, ist die Bezeichnung Traubensüßkirsche, unter welchem Namen ich die Frucht nach Jena sandte, unrichtig gewählt, indem unter Traube mehrere meist kurzgestielte an einem gemeinschaftlichen Stiele der Länge nach sitzende Blüthen oder Früchte, wie bei den Weintrauben, Johannisbeeren u. s. w., zu verstehen sind. Doch ist der Ausdruck Bouquet eigentlich ebenso unpassend, worauf schon Truchseß unter Trauben-Amarelle hinwies, indem das Bouquet viele Blumen an ihrem Stiele zu einem Strauße vereinigt in sich begreift. Allein es giebt unter den Weintrauben welche, deren Beeren sehr gedrängt und dicht zusammenstehen und ebenso kann man ein Bouquet so binden, daß von den Stielen der einzelnen Blüthen nichts zu sehen ist, und in solcher Weise werden beide Ausdrücke zu entschuldigen sein und beliebig gewählt werden können. Obgleich mir nun der Ausdruck Traubenherzkirsche (Traubenamarelle) passender erscheint, weil es sich um Früchte, nicht um Blüthen handelt, so wählte ich dennoch zur Ueberschrift, im Einklang mit Bouquetamarelle im I. Bande, den Namen Bouquet-Herzkirsche.

Gestalt und Größe, wie der Früchte gegenseitiger Stand am gemeinschaftlichen Stiele, ergiebt sich aus obiger Zeichnung. An den einzelnen Früchten, wie sie nebenbei auch häufig vorkommen, tritt die Form am deutlichsten hervor; sie sind breit- und rundlich-herzförmig, fast plattrund, stets breiter wie hoch. Die Doppelfrüchte erscheinen, weil man sie mehr auf der schmalen Seite sieht, länglich und hoch gebaut. Die Früchte sind oft auf beiden Seiten gefurcht, auf der einen Seite, welches der Rücken ist, an welchem sie auf dem Stiele einander gegenüberstehen, zum Theile stärker gefurcht, und hier auch mehr als auf der anderen Seite gedrückt. An den noch oft vorkommenden 3fachen Früchten bleibt zuweilen eine unausgebildet und ist grün oder roth von Farbe, während die anderen vollkommenen schwarz sind. Der Stein der Doppelfrüchte ist klein, in den Einzelfrüchten größer, ovalrund und hat an dem Stielende ein kleines vortretendes Spitzchen. Die Reife ist gleich mit der der wilden Süßkirschen (Vogelkirschen); 1860 war sie gegen das Ende des Juli. — Der Baum verdient nur als botanische und pomologische Merkwürdigkeit Fortpflanzung; er trägt gut.

Jahn.

No. 114. Dollaner Schwarze. Truchseß I, A a; Schwarze Herzkirschen.



Dollaner Schwarze. **† Ende der 5ten W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser immerhin guten Sorte, die jedoch eine Bereicherung des Kirschensortiments nicht ist und hauptsächlich nur als spät reifende schwarze Herzkirsche Werth hat, erhielt ich von Herrn Baron v. Trauttenberg zu Prag, und stammt sie nach ihrem Namen aus Dollan, unweit Prag, woher auch die Dollaner Zwetsche ihren Ursprung hat. Vielleicht ist sie, ebenso wie diese Letztere, bei Dollan merklich werthvoller, als an anderen Orten, oder beide sind ein neuer Beweis, daß gerade die großen Obstbau treibenden Gegenden, weil sie bisher um die Forschungen der Pomologen sich gar nicht kümmern, so häufig Früchte bauen, für welche sie noch bessere pflanzen könnten. Die obige Frucht wird von mehreren anderen, gleichzeitig reifenden, an Größe übertroffen, hat auch den Fehler, daß die jungen Früchte, bei Hitze im Juni, zahlreich vergilben und abfallen. Ziemlich ebenso spät reift als schwarze Herzkirsche auch noch die Ochsenherzkirsche, Obige scheint aber besser für einen trocknen, für Kirschen nicht hinlänglich günstigen Boden zu passen, als die Ochsenherzkirsche.

Digitized by Google

Literatur und Synonyme: ist noch in keinem pomologischen Werke aufgeführt.

Gestalt: so, wie ich sie bisher auf einem kräftigen jungen Stamme hatte, ist sie mehr als mittelgroß, stumpf-herzförmig, häufig hochaussehend, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe nur wenig gedrückt, meist stumpf zugerundet, am Bauche etwas gedrückt mit nur Spur von Furche, auf dem Rücken merklicher gedrückt, doch gleichfalls ohne Furche, oft umgekehrt mit höckerartiger Erhöhung. Der Stempelpunkt sitzt wenig oder gar nicht vertieft auf der Spitze.

Stiel: ziemlich dünn, gelbgrün, lang, 2" und selbst darüber lang, sitzt in flacher, meist auch enger Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich wenig erhebt, und nur nach dem Rücken hin merklicher abfällt.

Haut: ziemlich stark, mattglänzend, in der Reife schwarzbraun, mit lichteren Stellen, erst gegen die Ueberreife ganz schwarz.

Fleisch und Saft sehr dunkelroth, bei schon tiefer gefärbten schwarzroth, das Fleisch etwas consistent, doch so zart, daß man sie noch zu den Herzkirschen rechnen muß; der Geschmack sehr süß und gewürzt, vor vollster Reife durch Beimischung von etwas Säure gehoben.

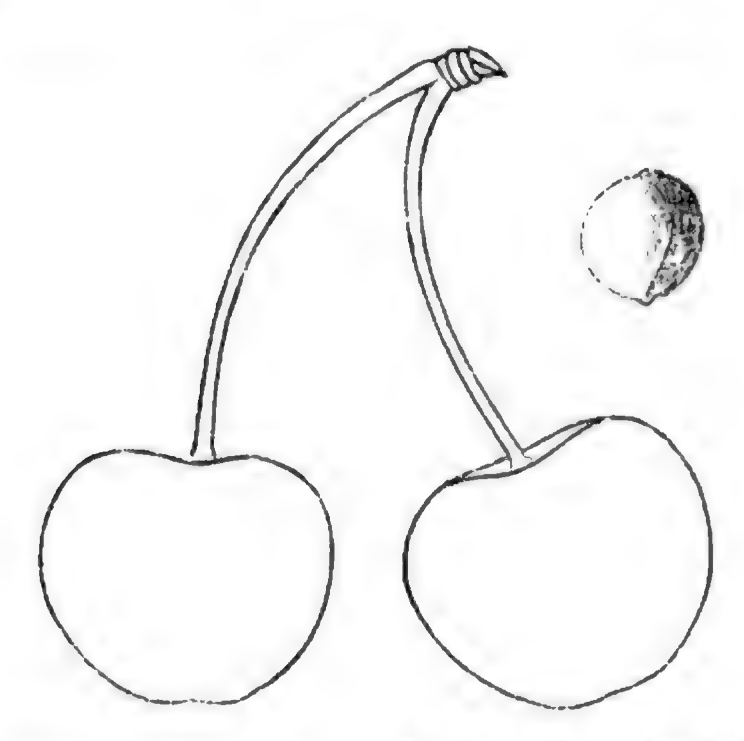
Der Stein ist ziemlich flachbackig, langeiförmig, über welche Form die verhältnißmäßig breiten, flachen, doch markirten Rückenkanten wenig hinausgehen. Die eine äußere Rückenkante bildet meist eine nach der Spitze hin sich etwas einziehende Linie. Der Stein ist aber in der Figur oben zu groß dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit oder eben vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst kräftig und setzt sehr voll an, leidet aber in meiner Gegend, wie so viele andere spät reifende Kirschen, stark am Abfallen der jungen Früchte in heißen Junitagen. Es bleibt indeß immer noch eine ziemliche Ernte übrig.

Oberdieck.

No. 115. Gouverneur Wood. Truchseß 1. B. a; Bunte Herzkirschen.*)



bei Baron [illegible] Hohe Warte Wien als Topf [illegible]

Gouverneur Wood. **) **† 2te Woche der Kirschen=Z.

Heimath und Vorkommen: diese treffliche, früh und reich tragende Sorte erzog 1842 Herr Dr. Kirtland in Amerika, über dessen Wohnort Elliott nur sagt: „near Cleveland," während Hovey II, S. 93 (bei der Downer Cherry) näher angiebt, daß Dr. Kirtland zu Rockport in Ohio sich um die Anzucht neuer Kirschen sehr verdient gemacht, und mehr als 30 Sorten erzogen habe, die er, nach Elliotts Angaben, ziemlich sämmtlich aus einer 1842 gemachten Kernsaat gewonnen zu haben scheint. Kirtland benannte die Frucht zu Ehren des Herrn Wood, früheren Gouverneurs von Ohio. Mein Reis erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft zu London und von Herrn Grafen Lambertye zu Schloß Chaltrait im Marne=Departement, (der ein Werk über die Kirschen vorbereitet und uns bereits mit einem Werke über die Zucht der Erdbeeren beschenkt hat,) überein, und habe die Sorte um so mehr ächt, als auch die bereits mehrmals erhaltenen Früchte mit Elliotts Beschreibung gut stimmen.

Literatur und Synonyme: Elliott, S. 211 Governor Wood; Hogg, Manual; Downing hat sie noch nicht. Der Nederland'sche Boomgard bildet sie Tafel 5, Nr. 18 ab.

---

*) Durch Versehen sind die Bunten Herzkirschen (I. B. a.) vor den Schwarzen Knorpelkirschen (I. A. b.) abgedruckt, was sich leicht zurecht legt.

**) sprich Wud.

Gestalt: groß oder sehr groß, stumpf-, fast gerundet-herzförmig; die größte Breite sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, an dem sie stark abgeschnitten ist; an dem Stempelpunkte, der bald etwas, bald fast gar nicht vertieft liegt, ist sie nur wenig gedrückt oder mehr zugerundet; an der Bauch- und Rückenseite etwas gedrückt, die Bauchseite hat flache Furche, die Rückenseite meist nur Linie.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_2$ bis 2″ lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand an den Seiten sich meist nur wenig oder gar nicht erhebt, so daß die Kirsche dadurch häufig wie am Stiele abgeschnitten erscheint. Bei Regenwetter wird der Stiel stark rothfleckig.

Haut: fein, glänzend, schön gelb, bei Regenwetter und Wind leicht etwas fleckig oder schmutzig gelb, ist mit freundlichem Karmosinroth punktirt und gestrichelt, bei gut besonnten oft so stark, daß die Frucht rund herum roth erscheint und man von der Grundfarbe nichts rein sieht.

Fleisch: zart, weich, saftreich; Saft wasserhell, der Geschmack süß und gewürzreich. Elliott bezeichnet das Fleisch als halbweich, doch gehört sie jedenfalls noch zu den Herzkirschen.

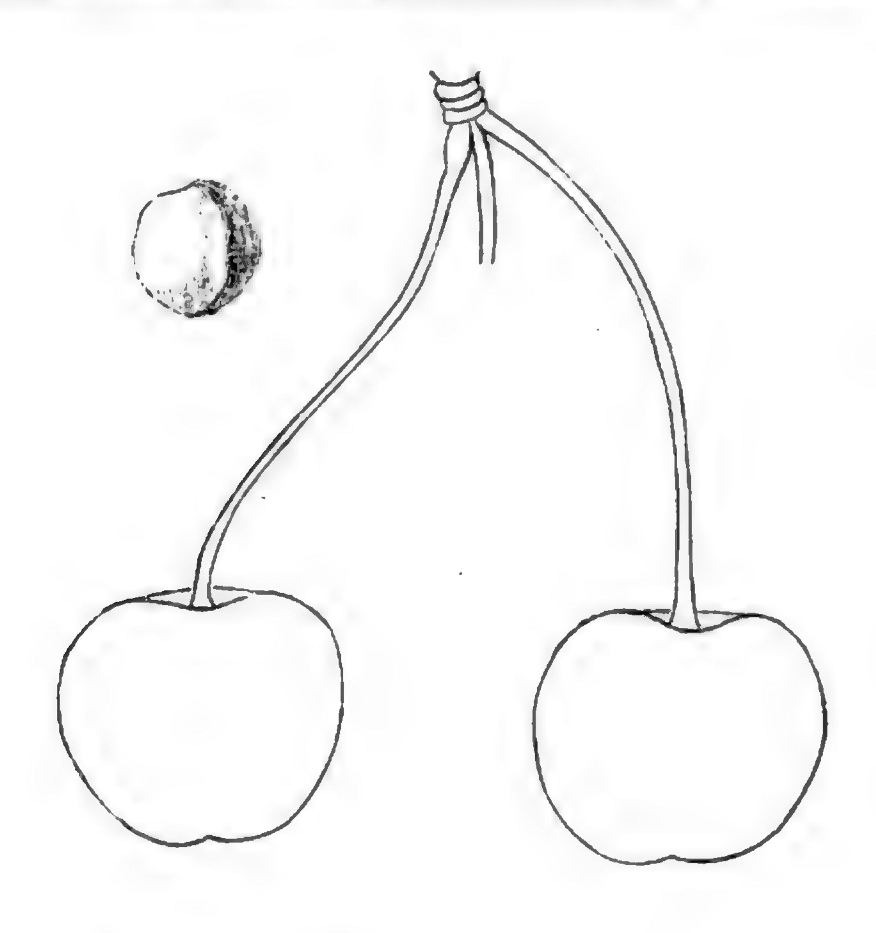
Stein: dickbackig, ziemlich groß, recht breit-eiförmig, (was vom Xylographen nicht gehörig ausgedrückt ist;) die breiten, meist stark markirten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin merklich, so daß daselbst die Rückenseite des Steins viel weiter heraustritt, als die sich einziehende und zurundende Bauchseite. Elliott bezeichnet den Stein als roundish ovate, hat ihn aber in der Figur wenig kenntlich von der Bauchseite ab dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: reift bald nach den frühesten Kirschensorten mit oder auch ein paar Tage vor Winklers weißer Herzkirsche, mit welcher sie an Größe und Güte wetteifert und sich durch die mehr rund herzförmige Gestalt von ihr unterscheidet. Hogg, welcher die Reife der Early pourple Guigne (unsere Coburger Maiherzkirsche) Mitte Juni setzt, läßt die Obige Anfang Juli reifen. Elliott setzt die Reife Mitte Juni und giebt die Reife der Early pourple Guigne zu unbestimmt nur mit „Juni" an.

Der Baum wächst in der Baumschule vor vielen anderen stark, und bezeichnet ihn auch Elliott als gesund und starkwachsend und sagt, daß er eine gerundete regelmäßige Krone mache, auch äußerst tragbar sei.

Oberdieck.

No. 116. Schöne von Ohio. Truchseß I, B a; Bunte Herzkirschen.



Schöne von Ohio. **† 2te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, sehr gute Kirsche stammt aus der Kernsaat, welche Professor Kirtland zu Rockport unweit Cleveland in Ohio in Amerika 1842 machte, aus welcher eine ziemliche Zahl in Ruf gekommener Sorten, (meistens bunte Herz- und Knorpelkirschen), abstammt. Sie ist auch für unsere Gegend durch ihre frühe Reife gleich nach den frühesten Sorten und meist noch vor Winklers weißer Herzkirsche schätzbar, lockt durch ihr schönes Colorit an und ist der raschwachsende Baum auch in unseren Gegenden früh und äußerst reich tragbar, setzt fast jährlich sehr reich an und fallen die jungen Früchte durch Hitze im Juni höchst wenig ab. Auch Baltet lobt in der Monatsschrift 1864, S. 200 die äußerst reiche Tragbarkeit. Mein Reis erhielt ich vom Grafen Lambertye zu Chaltrait in Frankreich und von Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland überein, und darf, nach der Beschreibung, glauben, die Sorte völlig ächt erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Elliott p. 215, Ohio Beauty, ohne Figur, bezeichnet sie als groß, stumpfherzförmig, auf blaßrothem Grunde reich dunkelroth marmorirt, zartfleischig und delikat. Emmonns p. 175, No. 15; auch Hogg im

Fruit Manual bezeichnet sie als groß und gut, die Färbung, wie sie auch bei mir meist ist, als pale yellow, overspersed with red.

Gestalt: groß, stumpfherzförmig, fast gerundet-herzförmig, am Stiele stark abgestumpft, auch am Kopfe etwas gedrückt, zu beiden Seiten nicht stark breitgedrückt, auf der Bauchseite flache Furche, gegenüber meist nur Linie; der starke Stempelpunkt sitzt in merklichem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, gegen 2″ lang, oft noch etwas länger, grün, wenig mit Roth angespritzt, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung, deren Rand zu beiden Seiten sich oft nur wenig stärker aufwirft, als am Bauche und Rücken.

Haut: fein, sehr glänzend, etwas durchsichtig; die schön blaßgelbe Grundfarbe ist mit freundlichem Carmosinroth ziemlich reich, sehr fein gestrichelt und punktirt. Bei längerem Hängen wird die Färbung rundum roth und so dunkel, als Elliott sie angiebt.

Das Fleisch ist hellgelb, zart, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack gewürzeich süß und sehr angenehm.

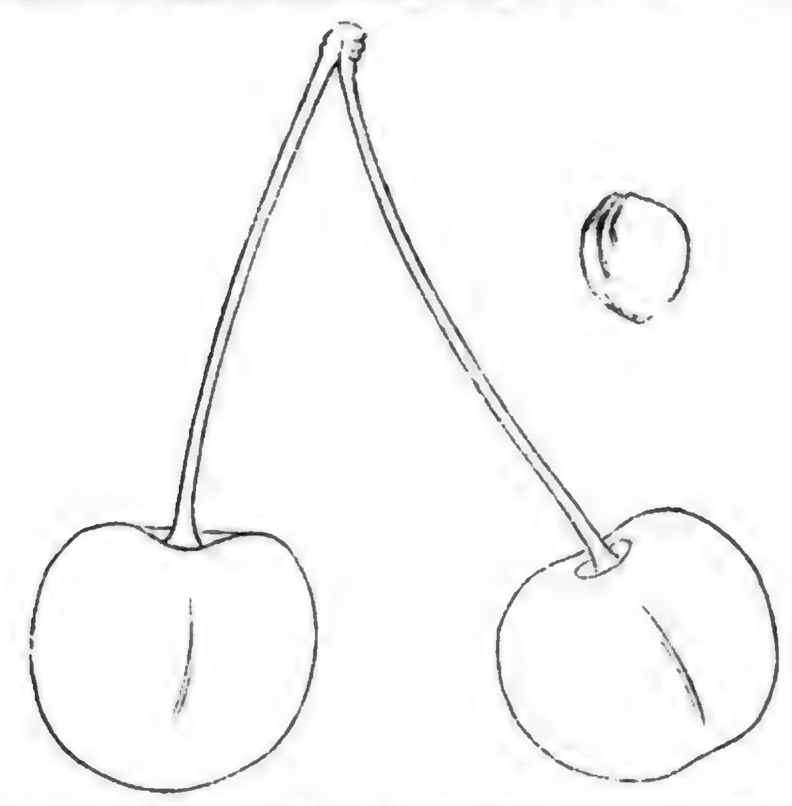
Der Stein ist verhältnißmäßig groß, doch nicht so groß, als der Xylograph ihn darstellt, breit-herzförmig, ziemlich dick; die starken breiten Rückenkanten werfen sich nach dem Stielende etwas auf und finden sich neben ihnen mehrere sehr markirte Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: setzt in Büscheln von 3—4 Früchten an, und zeitigt noch vor oder mit Bordans und Winklers bunter Herzkirsche, in der 2ten Woche der Kirschenzeit. Durch ihre Schönheit und Fruchtbarkeit eine gute Marktfrucht.

Anm. Sie reift gleichzeitig mit der Gouverneur Wood, mit welcher sie auch Elliott Mitte Juni reifen läßt und fand ich kein durchschlagendes Unterscheidungsmerkmal, als noch etwas längeren, auch etwas dünneren Stiel, ein Wenig geringere Größe und bei gleicher Reife etwas härteres Fleisch, so daß man sie vor voller Reife zu den Knorpelkirschen zählen möchte. Sie setzte noch merklich voller an, als die Gouverneur Wood.

Oberdieck.

No. 117. Schöne von Orleans. Truchseß I, B a; Bunte Herzkirschen.



Schöne von Orleans. (Papeleu.) **† 2te W. d. K.=3.

Heimath und Vorkommen: sie kam an mich von Papeleu, in dessen Verzeichniß von 1856—57 sie als I. Ranges, sehr groß, blaßroth, Ende Juli reifend, mit mittelgroßem, fruchtbarem Baume unter dem Namen Cerise belle d'Orleans aufgeführt ist.

Literatur und Synonyme: in Büchern oder Kupferwerken, wie z. B. im Album von Bivort oder in den belgischen Annalen fand ich über sie nichts. — Jamin und Durand in Paris haben im Verzeichnisse ihrer Baumschulen eine Belle d'Orleans mit gleicher Schilderung, wie Papeleu. — Aug. Napol. Baumann in Bollweiler hat sie ebenfalls, doch nur dem Namen nach. — Leroy in Angers zählt in s. Verz. eine Cerise belle d'Orleans mit Berufung auf Rivers auf, deren Eigenschaften er in Uebereinstimmung mit den von mir erzogenen Früchten angiebt als I. Ranges, groß, Anf. Juli reifend. — In Rivers, Obstbaumzucht in Kübeln 2c. 2c. bearbeitet vom Freiherrn v. Biedenfeld, Weimar, 1852, findet sich Belle d'Orleans als früheste von allen bunten Süßkirschen empfohlen, doch nicht beschrieben. Hogg im Fruit Manual schildert sie auch als bunte Herzkirsche und nennt sie eine der frühesten und delikatesten Kirschen. Sie ist auch bereits nach Amerika gewandert und führt Elliott sie S. 205, jedoch nur ganz kurz mit der Notiz auf: From France.

Gestalt: etwas breit und stark, stumpf=herzförmig, auf beiden Seiten, doch auf der einen stärker gedrückt und hier ist auch die Furche mehr ausgeprägt, als auf der andern Seite. Sie zieht sich so ziemlich vom Stiele bis zum Stempelgrübchen herab. Die Kirsche ist $11^1/_2$''' breit, $9^1/_2$''' hoch und 9''' dick, gehört also schon zu den Großen. Der Stempelpunkt steht ziemlich in der Mitte der Spitze in einer zwar etwas weiten, doch flachen Vertiefung.

Stiel: meist $1^3/_4$'' lang, dünn, grün und steht in einem engen und ziemlich tiefen Grübchen.

Haut: dünn, von Farbe ziemlich ringsum hellblutroth, doch bemerkt man in diesem Roth viele weißliche oder heller rothe Streifchen

und Punkte. Auf der Schattenseite tritt an manchen Stellen noch die röthlichweiße Grundfarbe hervor und um diese herum erscheint das erstbeschriebene dunklere Roth theils verwaschen, theils marmorirt.

Fleisch: schwach röthlich-weiß, durchscheinend, weich, saftreich, Saft farblos, von recht gutem, auch in dem kühlen Sommer 1860 noch ziemlich pikant süßem Geschmack.

Stein: hat die oben gezeichnete Form und Größe, ist sonach eirund mit kurzer, stumpfer Spitze und im Verhältniß zu der Kirsche eigentlich klein.

Reife und Nutzung: die Kirsche gehört noch mit zu den früher reifenden, war auch 1860 schon um den 8. Juli reif und weil ich diese frühe Reife schon in anderen Jahren bemerkte, in welchen sie sich aber weniger gut ausgebildet hatte, so mochte ich sie für die früheste bunte oder Flamentiner halten, und habe ihr deshalb auch nicht die nöthige Aufmerksamkeit geschenkt. Sie ist indessen durch ihre fast plattrunde Gestalt schon von den Genannten verschieden und unterscheidet sich auch durch die helleren Streifchen in ihrem Roth von Flamentiner, Früher bunten, Lucienkirsche, auch von Tilgners rother Herzkirsche, welche ich damit vergleichen konnte und welche in ihrem Roth ebenfalls nur Punktirtes hat. Sie verdient deshalb als eine eigenthümliche neue, schöne und gute frühe bunte Herzkirsche weiter verbreitet zu werden.

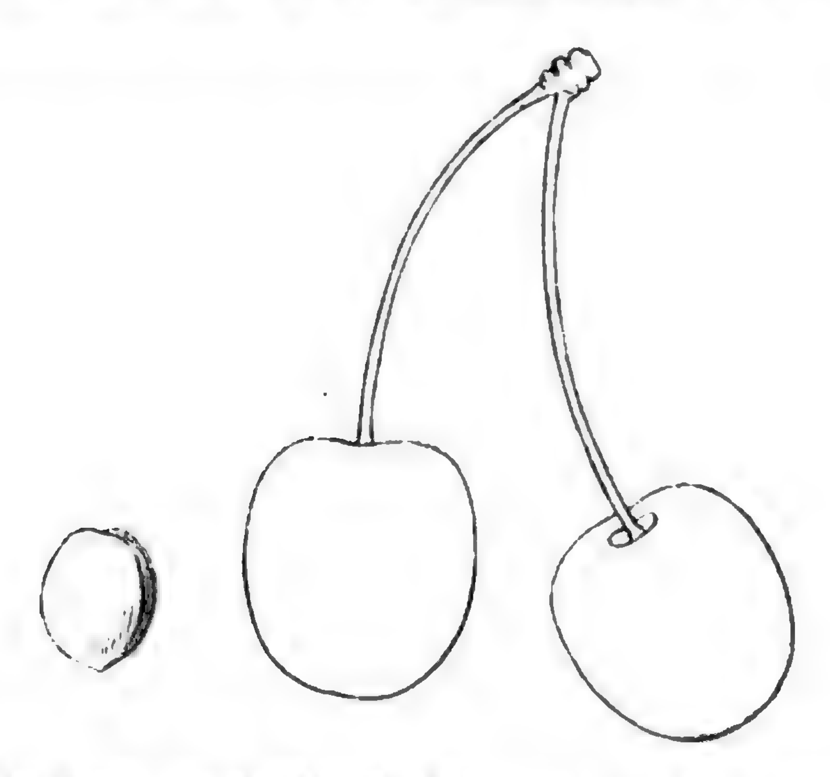
Eigenschaften des Baumes: derselbe vegetirt, auf Prunus Mahaleb veredelt, wie ich ihn von Papeleu empfing, gleich anderen ähnlichen Kirschen auf dieser Unterlage kräftig und lieferte sowohl darauf, wie auf davon gefertigten Probezweigen auf einem anderen Baume mehrfach viele Früchte, wonach die Sorte ebenso fruchtbar, wie ihre Verwandten ist. — Von Oberdieck bekam ich dies Jahr Zweige einer Kirsche desselben Namens, aus dem Garten der Gartenbaugesellschaft in London abstammend, die sich in der Vegetation bis jetzt ganz gleich mit der von Papeleu erhaltenen beweiset. Der Londoner Catalog von 1842 hat jedoch die Sorte noch nicht, die erst später dort eingeführt ist.

Jahn.

Anm. Ich empfing sowohl von der Societät zu London, als von der Soc. van Mons unter dem Namen Belle d'Orleans eine Frucht, die mir noch nicht trug, jedoch sichtbar in der Vegetation überein und darnach eine Süßkirsche ist. Der Baum macht ziemlich feine, sich etwas abwärts überbiegende Triebe. Dieselbe Vegetation habe ich von dem Grafen Lambertye zu Chaltrait in Frankreich unter dem Namen Nouvelle d'Orleans. Von Herrn Behrens zu Travemünde empfing ich dagegen als Belle d'Orleans eine Süßweichsel, die nach zweimaliger reicher Fruchtprobe unsere Rothe Muskateller sein wird, wie denn auch Herr Behrens in seinem letzten Cataloge die Sorte unter den Süßweichseln aufführt. In der Monatsschrift 1864 S. 200 sagt Hr. Baltet jun. v. der Belle d'Orleans: „sehr groß, dunkelroth, süßsäuerlich, sehr gut, der Baum wächst gedrungen. Dieser Sorte, die früher den älteren Autoren als Portugiesische Weichsel bekannt war, und in England Jeffreys Duke hieß, wurde durch den Congreß von Lyon der Name Belle d'Orleans gegeben. In Paris und Orleans wird eine Art früher rother Herzkirsche auch so benannt." Dies erklärt, wie auch eine Süßweichsel mit Unrecht zu dem Namen Belle d'Orleans gekommen ist, doch ist nach meiner von Herrn Behrens erhaltenen Frucht diese nicht gleich der Griotte de Portugal, welche die Doktorkirsche ist, und ist Jeffreys Duke, welche ich ganz ächt haben werde, auch noch wieder eine ganz andere.

Oberdieck.

No. 118. **Frühe lange weiße Herzkirsche.** I, B, a Truchseß; Bunte Herzk.



Frühe lange weiße Herzkirsche. **$\frac{+}{1}$ 2te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Stiftsamtmann Büttner in Halle fand sie in einem dortigen Weinberge und theilte sie 1797 Truchseß mit. — Die Frucht hat Aehnlichkeit mit Lucienkirsche, die aber größer ist und etwas später reift und noch mehr mit Flamentiner, mit welcher sie gleiche Reife hat, ist aber gegen diese ebenfalls etwas kleiner und der Stein meiner vom Jerusalem stammenden Flamentiner mehr rundlich, so daß sie doch als selbstständige Varietät betrachtet werden muß. — Auf dem Jerusalem in des Herrn v. Könitz Sortiment war sie nicht mehr, sondern ich habe sie durch die Güte des Herrn Oberförsters Schmidt erhalten, finde sie jedoch mit Truchseß Beschreibung recht gut stimmend.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 222. Er theilt mit, daß Büttner im VII. Bd., S. 362 des T. O.-G. sie bereits gut als Frühe lange weiße Herzkirsche beschrieben habe, giebt aber doch selbst von ihr noch eine genauere Beschreibung. — Er findet den Namen Frühe bunte Herzkirsche, unter welchem er selbst sie beschreibt, passender, als den von Gotthardt S. 146 für sie gewählten Frühe weiße Herzkirsche und bemerkt, daß sie in der Pariser Nationalbaumschule sich als Guigne longue blanche précoce finde. — Vergl. Dittr. II, S. 50, Christs Hdwb., S. 278, auch Dochnahl III, S. 26. Da die neben einander bestehenden Namen Früheste bunte Herzkirsche und Frühe bunte Herzkirsche wohl unvermeidlich bei den nicht völlig Kundigen Verwechslungen herbeiführen würden, scheint es gerathen, doch den älteren, wenn auch etwas längeren Namen wieder herzustellen.

Gestalt: die Kirsche ist nach Truchseß mittelgroß, von Form sowohl oben (d. h. bei Truchseß am Stiele), als unten etwas schmaler, als in der Mitte, auch höher als breit, so daß sie dem Anscheine nach

etwas Walzenförmiges hat. Auf der einen Seite ist sie stärker als auf der anderen gedrückt und auf der gedrückteren auch gefurcht.

Stiel: mittellang, von $1^1/_2$ bis 2″, selbst bei völliger Reife am Baume ganz grün und sitzt in einer flachen Höhlung.

Haut: gelb, doch auf beiden Seiten der Frucht geröthet, auf der Furchenseite in hellen feinen Strichen oder verflossenen länglichen Punkten, auf der gegenüberstehenden in starken Strichen, die gegen den Stiel hin zusammenlaufen.

Fleisch: weißgelb, dicht unter der Haut ein wenig geröthet, etwas fester als bei anderen Herzkirschen, doch nicht knorpelartig, saftig, ohne große Süßigkeit.

Stein: klein, mehr länglich als herzförmig, unten (unter unten versteht Truchseß, der ihn so schildert, das spitze Ende desselben und der Frucht) mit einem stumpfen Knöpfchen — hatte aus den von mir erzogenen Kirschen die obengezeichnete Form und Größe, wonach man ihn eigentlich gerade nicht klein nennen kann.

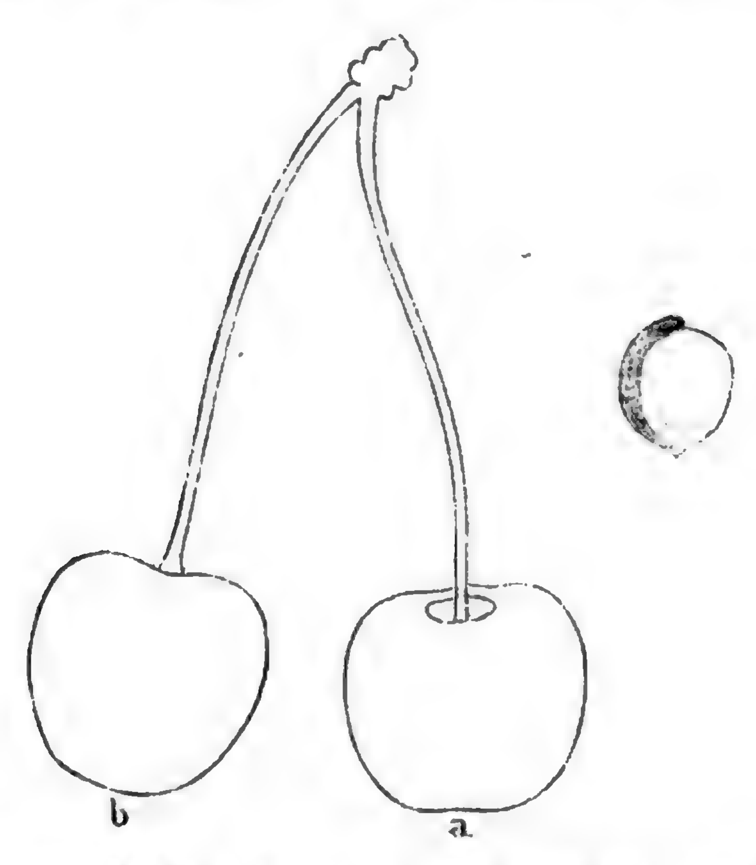
Reife und Nutzung: die Kirsche reift hier etwa 8 bis 10 Tage nach der Frühsten bunten Herzkirsche und Coburger Maiherzkirsche, gleichzeitig mit der Flamentiner, wie oben erwähnt, und ist somit immer noch eine der frühesten Kirschen. Nach Büttner (im T. O.-G.) zeitigt sie mit den ersten Maikirschen; Dittrich giebt Mitte Juni an. In Meiningen hatte ich sie 1858 um den 28. Juni und 1860 um den 6. Juli. — Wie Truchseß bemerkt, verdient die Kirsche wegen ihrer frühen Reife und guten Geschmacks zum Anbau empfohlen zu werden. Sie unterscheide sich von anderen durch ihre längliche walzenförmige Gestalt. — Letztere muß man sich jedoch, wie ich finde, nicht allzustark ausgeprägt denken, und nicht bei allen Früchten. Denn obgleich auch Büttner sagt: „Viele Früchte sind ganz walzenförmig,“ so mildert dieses der Schlußzusatz: „sie unterscheidet sich durch ihre Länge und spitze walzenförmige Gestalt.“ — An der ihr immer am meisten ähnlichen Flamentiner kann man übrigens etwas Walzenförmiges ebenfalls heraussinden.

Eigenschaften des Baumes: der Probezweig zeigt die Vegetation anderer ähnlicher Süßkirschen und trug in Kirschenjahren immer sehr voll. In der Baumschule wachsen die jungen Bäume dieser Sorte kräftiger, als die der Flamentiner und auch der Frühsten bunten Herzkirsche, welche beiden auch gegen Frost empfindlicher zu sein scheinen.

Jahn.

Anm Auch bei mir in Nienburg zeichnete sich die obbeschriebene Kirsche, die ich von Burchardt hatte, durch große Fruchtbarkeit aus. Bei dem Umzuge verlor ich sie leider und habe sie von dem Herrn Verfasser der vorstehenden Beschreibung erst wieder erhalten. O.

No. 119. Kirsche von Basel. Truchseß I, B a; Bunte Herzkirsche.



Kirsche von Basel. Papeleu. *† Ende der 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Papeleu hat sie in seinem Verzeichnisse als Bigarreau hatif de Bâle. Sie gehört jedoch nicht zu den bunten Knorpelkirschen (Bigarreau's), sondern ist eine bunte Herzkirsche, aber bei uns keineswegs eine Frühkirsche; auch ist sie etwas klein, hat wie die Downton, der sie auch sonst ähnlich ist, einen großen Stein und sonach wenig Werth. Doch wird man sie immerhin beschreiben müssen.

Literatur und Synonyme: In Bivorts Album und in den belgischen Annalen, in welchen letzteren bereits schon ziemlich viele Kirschen abgebildet und beschrieben sind, habe ich nichts über sie gefunden, ebensowenig in anderen Werken. Papeleu schildert die Frucht als I. Ranges, mittelgroß, Anf. Juli reifend, den Baum als starkwüchsig. — Aus einem früheren Jahre findet sie sich nach Früchten von mir abgebildet und beschrieben im Jenaer Obstcab. (Neue Aufl.) Sect. III, Lief. 5 und zwar als Guigne hatif de Bâle, weil ich sie bereits als weichfleischig erkannt hatte. Doch ist sie irrthümlich im Texte als zu den Knorpelkirschen gehörig bezeichnet. Die Abbildung ist gut.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Zeichnung. Die Kirsche ist auf der einen Seite mehr als auf der anderen gedrückt und erscheint auf dieser stärker gedrückten Seite rundlich- oder stumpfherzförmig, auf der weniger gedrückten Seite gegenüber ist sie in

gewisser Lage betrachtet, herzförmig. Die Furche ist flach und meist nur als feiner Strich bemerklich. Der Stempelpunkt ist klein und sitzt in einem kleinen Grübchen.

Stiel: 2″ lang, dünn, hellgrün, meist flach aufstehend.

Haut: dünn, hellgelb, an der Sonnenseite sanft verwaschen geröthet, in welcher Röthe dann helle Punkte und Strichelchen zu bemerken sind.

Fleisch: weißlichgelb, weich, saftig, Saft farblos, wohlschmeckend, doch ohne Erhabenheit.

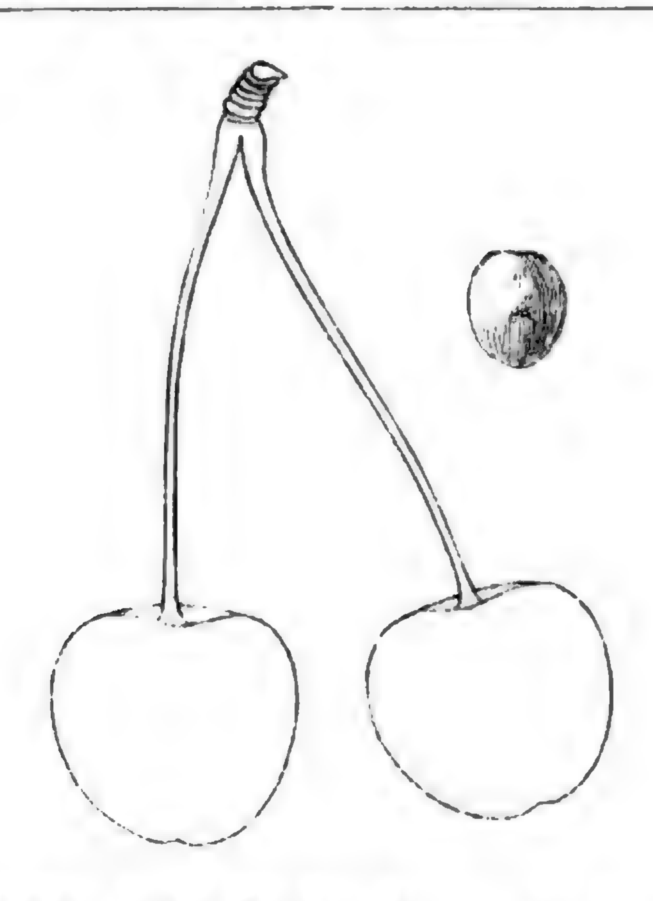
Stein: groß, wie oben gezeichnet, rundlich mit kurzer Spitze und stark vortretender Rückenkante, in manchen Früchten etwas kleiner. Er sieht getrocknet wie der der Downton-Herzkirsche sehr weiß aus.

Reife und Nutzung: die Kirsche reifte auch in den vorausgegangenen Jahren um Mitte Juli, und 1860 war sie gegen den 20. Juli zeitig. — Gegen die mit ihr reifende, ihr ähnliche Downtonkirsche ist sie etwas kleiner, spitzer herzförmig, hat weniger tiefe Furchen, färbte sich weniger roth, auch fand ich den Stein in ihr nur rund, während er bei der Genannten bald etwas länglich, bald mehr gerundet ist. — Da sie sich weder durch Größe und Schönheit, noch durch frühe Reife auszeichnet, so dürfte sie noch mehr entbehrlich, als die Downtonkirsche sein.

Eigenschaften des Baumes: er bietet keine Verschiedenheit gegen andere Kirschen derselben Gattung dar, scheint aber fruchtbar zu sein.

Jahn.

No. 120. Podiebrader bunte Herzkirsche. Truchseß I, B a; Bunte Herzk.



Podiebrader bunte Herzkirsche. ** 4te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser zwar nur mittelgroßen, aber sehr voll tragenden, und durch ähnliche Süßigkeit, wie die Dankelmannskirsche sie hat, zum frischen Genusse recht angenehmen Kirsche erhielt ich von der Societät zu Prag. Sie stammt aus der Sammlung des Dechanten Rößler zu Podiebrad her, und ist ohne Zweifel zu Podiebrad aus Samen erzogen. Bekannt ist sie noch äußerst wenig.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung S. 505 kurz beschrieben als Podiebrader neue bunte Herzkirsche, wornach sie auch Dochnahl in seinem Führer III, S. 29 hat.

Gestalt: die Frucht ist mehr als mittelgroß, stumpf-herzförmig, am Stiele merklich abgeschnitten, nach dem Stempelpunkte fast gerundet, am Bauche etwas, am Rücken stärker breitgedrückt; an beiden Seiten finden sich flache Furchen, die jedoch oft auch unbedeutend sind, oder fehlen. Der Stempelpunkt sitzt wenig vertieft.

Stiel: mittelstark, $1\frac{1}{2}$ bis 2″ lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt.

Haut: zart, läßt die Fleischfasern durchschimmern. Ueber die zum Schwefelgelben neigende Grundfarbe zieht in voller Reife eine in feinen Punkten meist nur leicht aufgetragene Röthe sich hin, die den

größeren Theil der Frucht überzieht, aber stets an größeren Stellen die Grundfarbe stark durchscheinen läßt.

Das Fleisch ist fein, sehr zart, mattgelblich, der Saft hell, der Geschmack recht süß, ohne Säure.

Der Stein ist mäßig groß, schön eiförmig, oder auch etwas breiteiförmig, ziemlich flachbackig; die sehr flachen, nicht breiten Rückenkanten erheben sich am Stielende kaum über die Eiform. Er läuft etwas spitzer, und stärker eiförmig zu, als er in der Figur oben dargestellt ist.

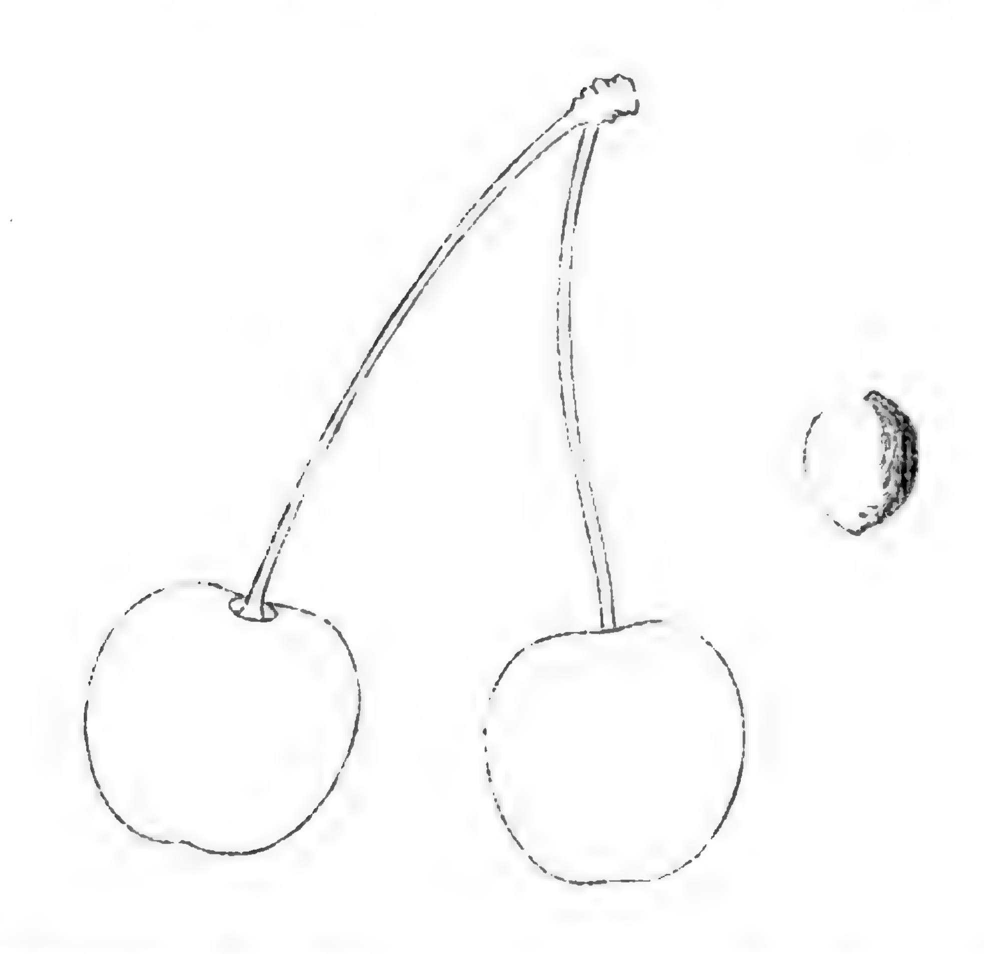
Reifzeit und Nutzung: sie reift mit der Ochsenherzkirsche, gleich nach der Lucienkirsche, etwas vor der Großen Prinzessinkirsche, in der 4ten Woche der Kirschenzeit. Wohl hauptsächlich nur zum frischen Genuß.

Der Baum wächst gut und ist früh und sehr fruchtbar.

Anm. Sie ist kenntlich durch ihre zarte Haut, sanfte Färbung und rein süßen Geschmack. Sie könnte wohl ein Abkömmling der Dankelmannskirsche sein.

Oberdieck.

No. 121. **Glasherzkirsche.** Truchseß I, B a; Bunte Herzkirschen.



Glasherzkirsche. Truchseß. (Sickler.) ** 4te M. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus der Nebrig'schen Baumschule bei Leipzig und kam durch Sickler 1798 an Truchseß. Ihren Namen führt sie nicht mit Recht, denn sie zeichnet sich weder durch besonderen Glanz ihrer Haut, noch durch vermehrte Durchsichtigkeit des Fleisches aus, ist aber immer eine schöne und eigenthümliche Varietät, die in guten Jahren auch recht wohlschmeckend ist.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 246. — Schon Sickler hatte sie im Allgem. T. G.=Magazin von 1809 S. 303 beschrieben, das. auch Taf. 31 abgebildet, unter dem Namen Große Glasherzkirsche. Derselbe schrieb aber gerade den Namen der glänzenden Farbe ihrer Haut zu, bezeichnete ferner den Saft als etwas gefärbt, was Truchseß anders und überhaupt die Kirsche nicht groß fand, weshalb er sie einfach Glasherzkirsche nannte, und selbst Beschreibung hinzugab. — Dittrich II, S. 62 bemerkt zu Truchseß sonst treffender Beschreibung, daß der Stiel, (von Truchseß) als nicht dünn, 2'' lang, enge und seicht eingesteckt bezeichnet, dünn sei, auch $1\frac{1}{2}$ bis 2'' lang und in einer geräumigen Vertiefung stehe. Er schildert ferner die von Truchseß als nie glänzend, trübroth mit Hellroth vermischt und gegen die Furche gestrichelt beschriebene Hautfarbe als glänzend roth, mehr oder weniger weißlich punktirt und gestrichelt, und bezeichnet auch die von Truchseß mittelgroß genannte Frucht als groß, wie sie nach dem von Truchseß selbst gegebenen Begriffe, wonach die Ostheimer Kirsche groß ist, allerdings auch wirklich groß ist. — Dochnahl, S. 30 nennt sie Glas-Molkenkirsche.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Zeichnung. Die Frucht ist auf der einen Seite etwas breitgedrückt, auf der anderen bauchig und hat auf der breitgedrückten Seite eine sehr flache Furche. Der Stempelpunkt steht etwas vertieft.

Stiel: ziemlich dünn, 2, auch öfters 2¼" lang, (die Kirsche ist durch diesen langen Stiel ausgezeichnet), lichtgrün ohne Roth und sitzt in einer seichten Höhle.

Haut: nie stark glänzend, anfangs hellroth mit weißlichen Strichelchen und Punkten, auf der Furchenseite und zuletzt fast ringsum mehr oder weniger dunkelcarmoisinroth, mit dem gestrichelten helleren Roth marmorirt.

Fleisch: gelblichweiß, weich, Saft farblos, Geschmack nach Truchseß süß ohne Vorzüge, nach Dittrich ebenso, anfangs bitterlich; — ich fand ihn 1859 sehr gut, sogar erhaben, auch 1860 wenigstens immer noch gut.

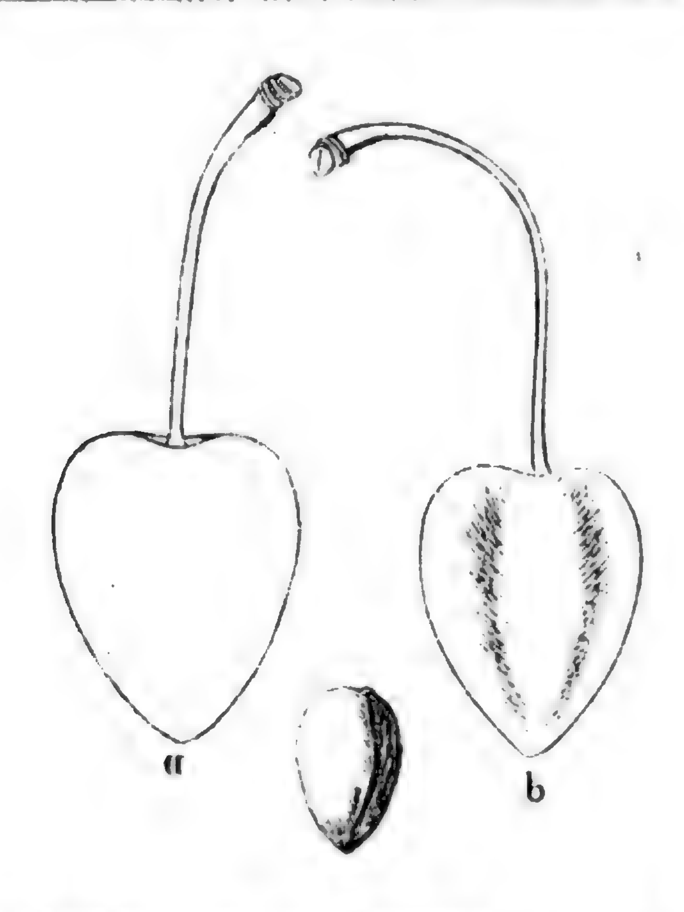
Stein: ziemlich groß, eirund mit sehr kurzer Spitze, die Rückenkante hat breit auseinanderstehende, flache Furchen und etwas Afterkanten.

Reife und Nutzung: die Kirsche reifte hier 1859 im ersten Drittel des Juli, in dem kühleren Jahre 1860 den 20. Juli.*) — Dittrich giebt für Gotha Mitte Juli, Sickler für Kleinfahnern (Sicklers Wohnort) Anfang Juli an. — Sie unterscheidet sich, wie Truchseß bemerkt, von anderen ihrer Classe durch ihre runde, wenig herzförmige Gestalt, durch ihre dunkelrothe Farbe, (weshalb ich mir sie als der Dunkelrothen Knorpelkirsche sehr ähnlich bezeichnet hatte) und ihre späte Reife, (die aber doch nicht allzuspät ist, denn im Jahre 1858 hatte ich sie, theilweise wenigstens, zu Ende Juni mit der Flamentiner zugleich zeitig). Obgleich nun Truchseß außer der Tragbarkeit nichts weiter an ihr rühmen will, weil er sie wahrscheinlich, worauf auch die an ihr getadelte geringe Größe hinweist, nicht in richtiger Ausbildung gesehen und gekostet hat, so verdient sie doch, wie andere ähnlichen Sorten, denen sie in der Güte nicht nachsteht, von den Kirschenliebhabern fortgepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, wird ziemlich stark, und bildet eine pyramidenförmige Krone, war auch in meinem Garten, wie an ihm gerühmt wird, nachdem er seit einigen Jahren ausgewachsen ist, recht fruchtbar. Jahn.

*) Gäbe die 4te Woche der Kirschenzeit. O.

No. 122. **Die Kreiselkirsche.** Truchseß I, B a; Bunte Herzkirsche.



Die Kreiselkirsche. Cerise Toupie. *† 4te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: diese Kirsche, welche bei ihrem ersten Erscheinen auf einer Ausstellung zu Lüttich im Jahre 1851 wegen ihrer Form und Größe Aufsehen erregte, und in Papeleus Cataloge von 1853—54 auch wegen ihrer Güte gerühmt wird, ist erzogen von Herrn Henrard, Horticulteur-démonstrateur du cours d'Agriculture an der Universität zu Lüttich. Ich erhielt das Reis durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, der die Sorte direkt von Papeleu bezog, und kann bei der wirklich sehr kreiselförmigen Figur der Frucht nicht zweifeln, die rechte Sorte bekommen zu haben. Ist dies der Fall, so läge hier wohl wieder ein Beweis vor, wie wenig das sehr angepriesene Neue oft den davon gehegten Erwartungen entspricht. Herr Papeleu kaufte die erste Ausgabe und Verbreitung der Kirsche an sich, bildete sie in der von van Smith herausgegebenen Flore des Serres et des Jardins de l'Europe, T. VIII, S. 91 ab, und verkaufte den jungen Hochstamm zu 15 Franken (!!). Sie steht aber weder in ihrer Form so ganz ungewöhnlich da, indem sie zwar unter allen mir bekannten Kirschen am meisten spitz und konisch geformt ist, jedoch mehrere andere Sorten und namentlich die Eltonkirsche und Neue Ochsenherzkirsche ihr in Form nahe kommen; noch hat sie bisher bei mir den Anpreisungen hinsichtlich ihrer Güte im Geringsten entsprochen, indem sie selbst in dem günstigen Jahre 1862 und 64 nicht besonders groß war (die meisten noch merklich kleiner, als obige Figuren) und der große Probezweig, nachdem er 5—6 mal voll geblühet hat, immer nur

zwei bis sechs Früchte ansetzte. Aehnliches mag auch an anderen Orten bemerkt sein, indem ich sie bisher in keinem anderen mir bekannten Cataloge aus Belgien und Frankreich, außer dem gedachten Papeleu'schen aufgeführt finde.

Literatur u. Synonyme: Ist wohl noch in keinem pomologischen Werke aufgeführt, und, wie schon erwähnt, nur erst abgebildet und kurz beschrieben in der gedachten Flore des Serres etc., VIII, S. 91 und in Papeleus Cataloge. In dem Cataloge der Herren Baltet Frères zu Troyes ist eine Guigne Toupie aufgeführt, die assez gros, von Farbe carmin clair, doux und assez bon sein und im Juli reifen soll. Soll dies unsere Frucht sein, so hätte das Urtheil über ihre Güte sich in diesen Angaben bereits herabgespannt. Das Buch der Welt 1863, 8te Lieferung, Taf. 32 giebt von der Cerise Toupie (Henrard) Abbildung, wo sie kaum größer, als obige Figur und nur viel langstieliger erscheint.

Gestalt: die Größe der Frucht giebt Herr Professor Morren, bei der Nachricht über die Ausstellungen zu Lüttich vom Jahre 1851 in der Belgique horticole, an zu 28 Millimetres Höhe, und 20 Breite. Ich hatte sie bisher nicht größer als obige Figuren und erreichte nur Eine Frucht von 1860 die Größe der größeren obigen Figur. Von Gestalt ist sie lang- und spitz-herzförmig, am Stiele etwas abgeschnitten und nur etwas herzförmig eingezogen, auf Rücken und Bauch nur wenig gedrückt, mit flachen oder schwachen Furchen; ja einzeln erhebt sich der Bauch zu einer stumpfen Schneide und auch der Rücken ist erhoben, und wirft die eine Seite sich oft so auf, daß die Spitze etwas gekrümmt erscheint, (nach Herrn Professor Morrens Angabe wäre die Rückenfurche tief, was ich nur bei 2 noch hellrothen nicht reifen Früchten fand,) so daß nahezu eine Kreiselgestalt (genauer genommen spitze Kegelform) herauskommt. Der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze unvertieft.

Stiel: mittelstark, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, meist bräunlich angelaufen, sitzt in enger und flacher Höhlung, und ist oft stark gekrümmt.

Haut: fein, läßt sich jedoch abziehen, in voller Reife dunkelroth, zuletzt fast schwarzbraun. Papeleu giebt die Farbe nicht an; in Herrn Behrens Cataloge wird sie, wahrscheinlich nach der Abbildung in der Flore des Serres als hochroth bezeichnet; die Frucht ist vielleicht zuerst nach nur halbreifen Früchten abgebildet, doch bemerkte ich auch, daß nur bei Sonnenschein reifende Früchte fast schwarz wurden, während bei nasser Zeit alle dunkelbraun blieben. Sie mag dabei noch paßlich eher zu den bunten als schwarzen Herzkirschen gezählt werden. Das eben allegirte Buch der Welt bildet sie sehr dunkelroth, fast schwarzroth ab.

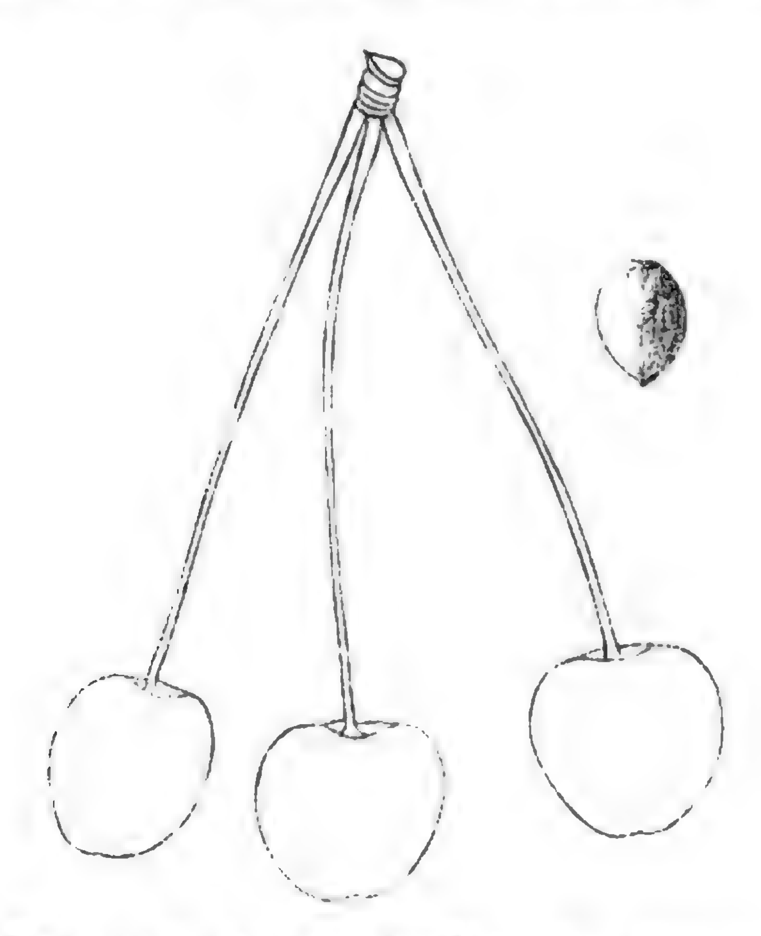
Das Fleisch ist zart, saftreich, in höchster Reife nebst dem Safte dunkelroth, vorher matt und schmutzig hellroth, der Geschmack süß mit etwas Säure gemischt, ganz angenehm.

Der Stein ist groß und mag ich nach demselben vermuthen, daß die Frucht, wo die Verhältnisse ihr günstiger sind, als in meiner Gegend, noch größer werden wird. Er ist dickbackig, lang- u. spitz-eiförmig, am Stielende fast zugerundet; die breiten Rückenkanten sind flach und die größte Dicke liegt stark nach dem Stielende hin.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte bei mir Ende der 4ten oder Anfang der 5ten Woche der Kirschenzeit mit der Großen Prinzessinkirsche, Schmidts schwarzbrauner Knorpelkirsche und anderen.

Der Baum wächst gut, ist aber, wie schon erwähnt, wenigstens in meiner Gegend, nicht fruchtbar und gewaltig entbehrlich. Die Neue Ochsenherzkirsche, Nr. 3 des Handbuchs, ist nicht nur merklich größer, sondern obwohl selbst in hiesiger Gegend nicht reichtragend, doch weit fruchtbarer und besser. Oberdieck.

No. 123. Rothe längliche Vogelkirsche. Truchseß I, 2. a; Bunte Herzk.



Rothe längliche Vogelkirsche. Anf. August.

Heimath und Vorkommen: der Süßkirschenbaum hat in unsern Wäldern mehrere sich wild fortpflanzende Repräsentanten, sowohl mit schwarzer, als mit rother Haut der Frucht, und in Beiden Fällen wieder zwei weitere Verschiedenheiten mit gerundeter und mit mehr länglicher Frucht, was 4 Varietäten von wilden Kirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlechte giebt, denen noch eine Doppelte Vogelkirsche (Truchseß, S. 162) hinzugerechnet werden kann; — wie denn überhaupt beachtet werden muß, daß manche Varietäten in unsern Wäldern dadurch entstanden sein können, daß Vögel oder Menschen Kerne edlerer Kirschen dahin brachten. Die Vogelkirschen könnten nur durch ihre jährliche große Tragbarkeit, etwa zur Bereitung von Ratafia-Liqueur noch Werth haben, werden aber mit Recht im Allgemeinen als für die Cultur überflüssig betrachtet, und haben nur noch für den Baumschulbesitzer Werth, um aus ihren Steinen gute Wildlinge zu erziehen, wozu sie theils durch die wilde, auch für schlechteren Boden leichter passende Natur des Vogelkirschenbaums, theils dadurch sich sehr eignen, daß die Steine immer einen recht vollständig ausgebildeten Kern haben und weit leichter laufen, als die Steine veredelter Kirschen, bei denen die Natur mehr Fleiß auf die Fruchthülle verwandt hat, und unter denen namentlich die frühen Sorten gewöhnlich wenig, oft nur halb ausgebildete Kerne haben. Der obige wilde Süßkirschenbaum wird nur zur Anzucht von Wildlingen aus dem Grunde besonders gern be-

nutzt, daß die aus seinen Kernen erzogenen Stämme weniger dem Harzflusse unterworfen sind, als die aus Steinen schwarzer Kirschen erzogenen Stämme, und habe ich wenigstens in Herrenhausen, wo obige Sorte noch in mehreren Stämmen fortgepflanzt wird, und jedenfalls Reiser davon zu haben sein werden, gesehen, daß treffliche Wildlinge daraus erzogen werden, von denen ich selbst mehrmals eine Anzahl erhielt, die herrlich wuchsen. Ich habe früher die Ansicht geäußert, die rothe wilde Kirsche möge aus unsern Wäldern verschwunden sein. Nach der von Herrn Hofgärtner Jäger Monatsschrift 1862, S. 93 gegebenen Nachricht ist sie indeß in Thüringen in den Wäldern noch häufig anzutreffen, und auch im Hoyaischen soll sie noch vorkommen. Auch Herr Jäger braucht sie gern als Unterlage, und sagt, daß man bemerkt habe, daß darauf veredelte Bäume selbst in feuchten Bodenarten noch gediehen.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 279, Kleine rothe längliche Vogelkirsche; Dittrich III, S. 252 und 253; T. O.-G. VI, S. 217, Taf. 26 giebt von der Runden rothen Vogelkirsche und der Obigen recht gute Beschreibung und Abbildung. Christs Beiträge, S. 206, Nr. 26 und 27, Wörterbuch, S. 278, Handbuch 3. Aufl., S. 681 und 682. Bei den Franzosen und Engländern kommen die Vogelkirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlechte unter den Benennungen Merissier und Mazzard, wohl auch als Gean, vor, der Londoner Cat. und Downing führen jedoch nur einen Mazzard banc auf, und ist ungewiß, unter welchem Namen Obige etwa vorkommt. — Vergleiche Duhamel I, S. 115—16.

Gestalt: stumpf-herzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe noch merklich gedrückt, wo sich ein schönes Stempelgrübchen findet; zu beiden Seiten nur etwas gedrückt; Furchen sind unbedeutend oder fehlen ganz. Die größte Breite liegt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin.

Stiel: lang, dünn, grün mit etwas Roth, sitzt in kleiner Höhlung.

Haut: straff, glänzend, braunroth, zuletzt ziemlich dunkel, mit lichteren Stellen auf der Rückenseite und an der Spitze.

Fleisch: weich, mattgelb, der Saft wasserhell, angenehm süß mit etwas Bitterkeit im Nachgeschmack.

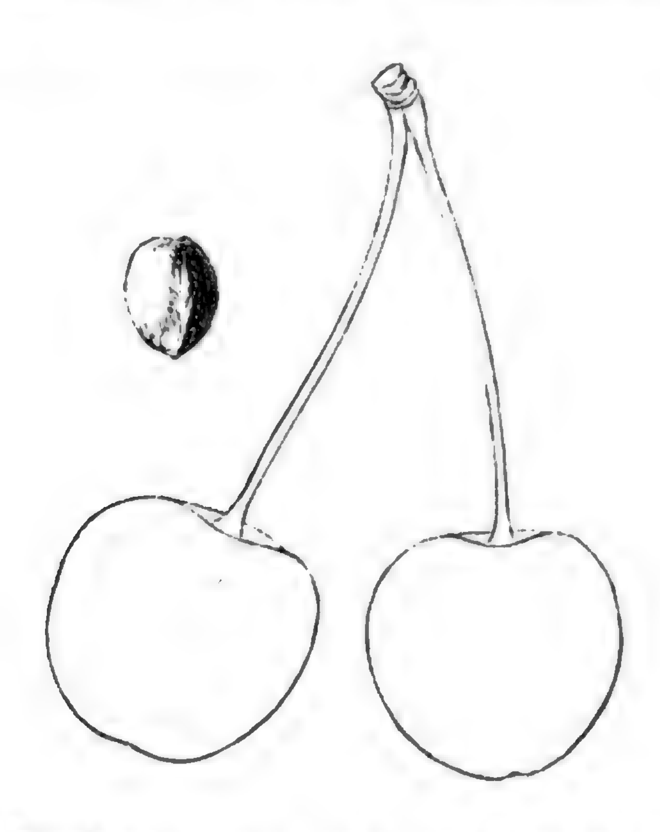
Stein: löset sich gut vom Fleische, eiförmig, oft ziemlich spitzeiförmig, für die Frucht groß, Rückenkanten stark; die Mittelkante steht stumpf vor. Er enthält gar nicht selten zwei Kerne.

Reifzeit und Nutzung: reift mit oder noch etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, gewöhnlich Anfangs August.

Anm. Man sollte für die Gewinnung guter Kirschenwildlinge zu verhindern suchen, daß obige Varietät nicht vielleicht einmal ganz untergeht. Aus dem Umstande, daß Sickler die Farbe der Obigen, freilich gegen die Abbildung, als hellroth, in's Weiße spielend, und an manchen Stellen mit weißen Punkten bestreut schildert, mag man schließen, daß auch in Herrenhausen die ursprüngliche wilde Sorte durch den Einfluß der Bestäubung schon in Etwas abgeändert sei, wie ich denn auch an einem Stamme ziemlich schwarzrothe Früchte sah. — Die runde Varietät, die ich bisher noch nicht sah, soll einen noch größeren Baum machen, als Obige, von der in Herrenhausen indeß auch ein recht großer, starker Baum steht.

Oberdieck.

No. 124. **Wildling von Kronberg.** Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Wildling von Kronberg. **†† Ende der 1. Woche der Kirschenzeit.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Frucht ist bei Kronberg, dem Wohnorte Christs, erzogen, und wurde zuerst von Christ verbreitet, von dem Truchseß sie 1797 erhielt. Truchseß setzte ihre Reife hinter Büttners schwarze Herzkirsche, (die ich von Diel und Müschen, der sie direkt von Truchseß erhielt, überein und um so mehr sicher ächt habe;) sie hat sich indeß schon dreimal bei mir gleichzeitig mit der frühen Maiherzkirsche gefärbt und reifte kaum nach dieser, noch einige Tage vor Tabors schwarzer Knorpelkirsche, und wenn dies nicht an dem jungen Stamme liegt, den ich von ihr habe, und sie vielmehr bei Truchseß durch den Standort etwas zurückgeblieben wäre, so wäre sie die früheste schwarze Knorpelkirsche, die wir haben, auch wegen ihres vorzüglichen Geschmacks recht schätzbar. Truchseß setzte sie unter die schwarzen Herzkirschen; wie indeß schon Christ sagt, daß sie festeres Fleisch habe, als andere Herzkirschen, so fand ich namentlich 1862, wo sie recht reif wurde, das Fleisch vollkommen so fest, wie es bei andern Knorpelkirschen ist, fester selbst als bei Lampens schwarzer Knorpelkirsche und der Schwarzen Spanischen, so daß ich glaube, sie unter die Knorpelkirschen setzen zu müssen, weshalb auch der Name Kronberger schwarze Herzkirsche in den ursprünglich von Christ ihr gegebenen wieder umgeändert ist. Mein Reis erhielt ich durch Jahn aus Jerusalem; von Dittrich erhielt ich fälschlich für die Obige die Ochsenherzkirsche.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 124, Kronberger schwarze Herzkirsche; Christ Handwb., S. 274, Kronberger Kirsche, Wildling von Kronberg; Handbuch 2te Aufl., S. 663, Nr. 13 fügte Christ unpassend noch das

Synonym Kronkirsche hinzu; da indeß von manchen Pomologen auch die Cerise Caron Kronkirsche genannt wird, (der Lond. Cat. nennt auch die Carnation Crown Cherry), hat er Handbuch 3. Aufl., S. 674, Nr. 7 und Vollst. Pomol. II, S. 172, Nr. 3 die Benennungen Kronberger Kirsche und Wildling von Kronberg wieder hergestellt. Heineke, S. 179, Nr. 3 Kronberger Kirsche; Dittrich II, S. 27 Kronberger schwarze Herzkirsche. In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Feuille du Cultivat 1804, S. 136 Sauvageon de Kroneberg. Der Londoner Catal. hat sie S. 54, Nr. 18 als Black Heart, Kronberg mit den Synonymen Kronbergs schwarze Herzkirsche und Wildling von Kronberg, bezeichnet gleichfalls das Fleisch als fest und rühmt die Tragbarkeit.

Gestalt: die Frucht ist nach Truchseß von mittlerer Größe, am Stiele abgestumpft, zu beiden Seiten etwas und auf der Rückenseite am stärksten breitgedrückt, übrigens rund, manchmal höckerig und verschoben, auf der Rückenseite schwach gefurcht, am Kopfe mit einem Stempelgrübchen versehen, das meistens seitwärts steht. Ich fand die Größe bisher bei gutgewachsenen Exemplaren, wie oben gezeichnet, die Gestalt meistens wie die Figur links, (auch der Londoner Catal. bezeichnet sie als stumpf-herzförmig), einzeln etwas hochaussehend; am Stempelpunkte gerundet oder nur wenig gedrückt; am Bauche schwache Furche, auf der Rückenseite fast nur Linie oder selbst stellenweise Erhöhung.

Stiel: $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, (nach Truchseß, der etwas kleinere Früchte gehabt haben wird, $1^1/_2$ bis 2",) ziemlich stark, grün, nur wenig braun angelaufen, sitzt in ziemlich starker, (nach Truchseß schwacher, kaum merklicher) Höhlung.

Haut: stark und zähe, glänzend, in voller Reife glänzend schwarz.

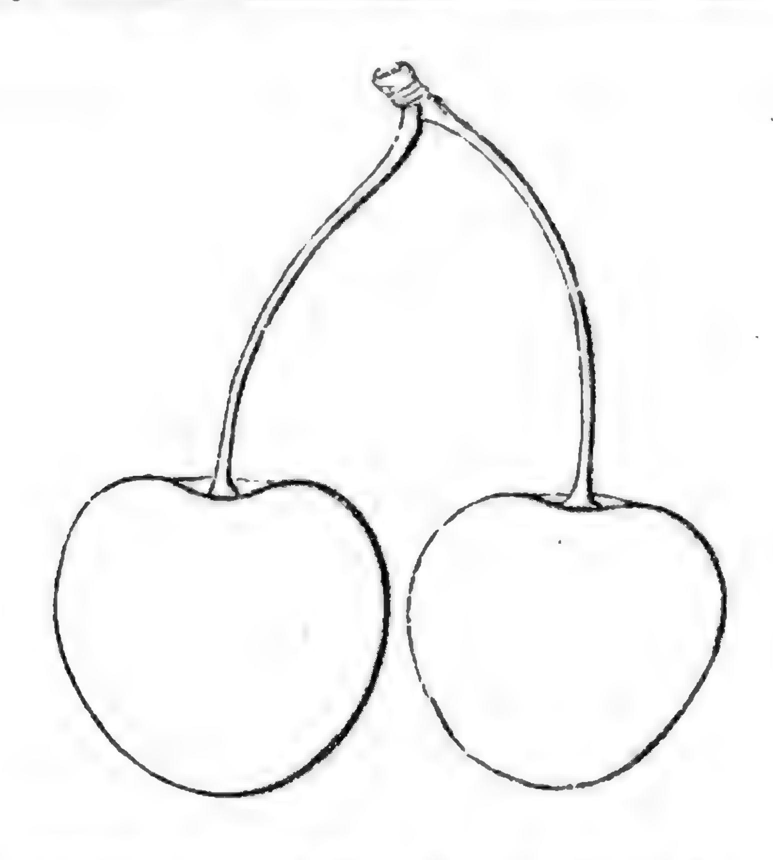
Fleisch: fest, und so wie der Saft, sehr dunkelroth; der Geschmack süß, durch feine Säure gewürzt und vorzüglich.

Stein: ziemlich stark, breit-herzförmig oder genauer oval-eiförmig; Rückenkanten breit, ziemlich stark.

Reifzeit und Nutzung: Truchseß setzt die Reife nach Büttners schwarzer Herzkirsche, die bei mir in Jeinsen 1860 und 62 sich erst stärker färbte, wenn obige völlig reif war; der Londoner Catal. setzt die Reife Anf. Juli, was wohl eine Irrung ist, da die Werder'sche frühe Herzkirsche Anf. Juni reifend gesetzt wird. Mir reifte sie schon zweimal in Jeinsen noch mehrere Tage vor der Werder'schen schwarzen Herzkirsche und der trefflichen Tabors schwarzen Knorpelkirsche, wenig nach der Frühen Maiherzkirsche. In Nienburg habe ich dagegen 1851 und 1861 in Jeinsen die Reifzeit gleichzeitig mit der Schwarzen Tartarischen und Büttners schwarzer Herzkirsche notirt. Christ sagt, daß sie fast mit der Süßen Maiherzkirsche reife, die auch früh reift. Bei ihrem vorzüglichen Geschmacke und wenn ihre frühe Reife sich auch auf andern Stämmen bestätigt, ist ihr Anbau zu empfehlen, zumal der Baum sehr fruchtbar ist und sie auch zu Haushaltszwecken sich gar sehr eignen muß.

Oberdieck.

No. 125. Zeisbergische Kirsche. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Zeisbergische Kirsche. **†! 4te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: diese äußerst schätzbare, an Größe und Güte der Großen Prinzessinkirsche gleichstehende, an Fruchtbarkeit sie vielleicht noch übertreffende Sorte erhielt ich 1857 von dem leider seitdem verstorbenen Herrn Hofgärtner Künnike zu Wernigerode, der sie nach dem Besitzer des Baumes benannt hatte und mir in dem genannten Jahre auch eine Schachtel voll Früchte sandte. Sie ist ohne Zweifel eine noch unbekannte Samensorte, bei Wernigerode gewonnen; wenigstens kenne ich bisher nichts mit ihr irgend Identisches. Wird allgemeine Anpflanzung verdienen.

Literatur und Synonyme: fehlen. Die Monatsschrift 1862, S. 291 gab schon Beschreibung.

Gestalt: gehört zu den sehr großen Kirschen und hatte ich 1862 selbst an sehr vollsitzendem Probezweige, an dem ich auspflücken mußte, Exemplare von 14''' Breite und 13''' Höhe. Manche sind hochaussehend, meistens ist sie breiter als hoch und stumpf=herzförmig. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe mehr gerundet, am Bauche nur etwas, am Rücken stark gedrückt, wo auch meistens eine breite, flache Furche ist, die auf der Bauchseite wenig hervortritt, wo sie nur etwas gedrückt erscheint. Der starke Stempelpunkt sitzt in engem Grübchen fast auf der Spitze der Frucht.

Stiel: grün, verhältnißmäßig nicht stark, $1^1/_2$" lang, sitzt in weitgeschweifter, ziemlich flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich sanft erhebt und nach Bauch und Rücken stärker abfällt.

Haut: straff, läßt sich nicht gut abziehen, glänzend, dunkel-schwarzbraun, zuletzt ziemlich schwarz.

Das Fleisch und der Saft sind bei voller Reife sehr dunkelroth und ist das Fleisch so weit consistent, daß man sie noch zu den Knorpelkirschen zählen muß, der Geschmack ist schon, wenn sie braun ist, angenehm, bei voller Reife süß, durch feine Säure gewürzt und erhaben.

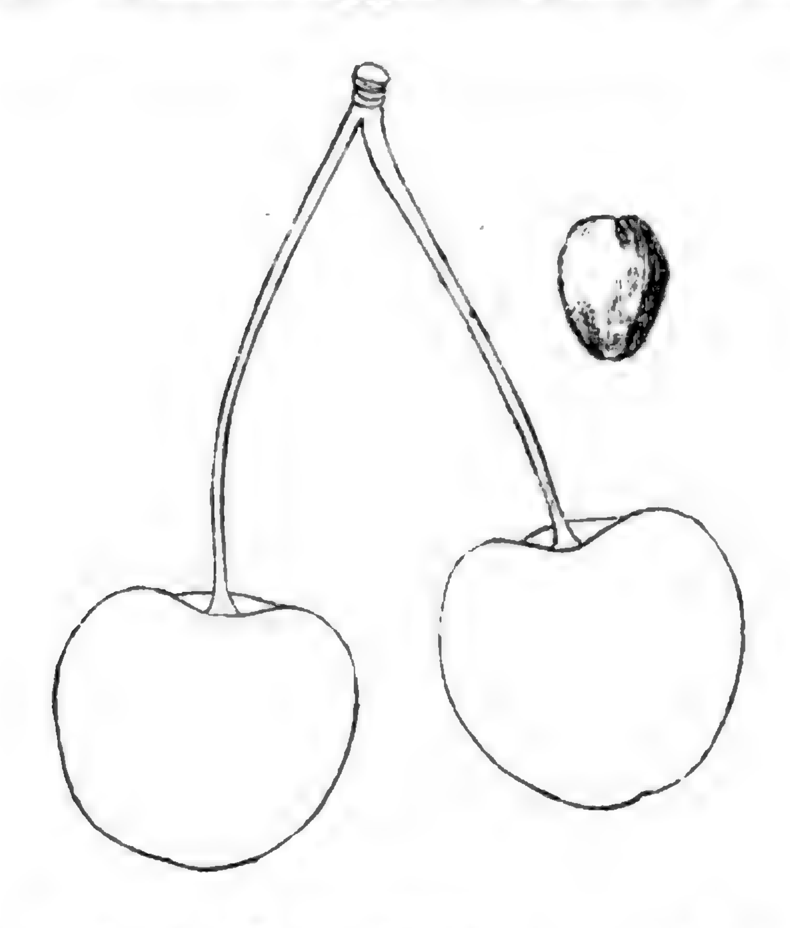
Der Stein ist verhältnißmäßig klein, mäßig dickbackig, ei-oval, die Rückenkanten treten stark und scharf hervor und die Mittelkante erhebt sich stumpf etwas.

Reifzeit u. Nutzung: zeitigt noch vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche mit Spitzens schwarzer Herzkirsche und Winklers schwarzer Knorpelkirsche, die, da sie wenig trägt, ja selbst an Größe die obige nicht erreicht, bei ihr überflüssig werden wird. Ist für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst mir bisher gesund und sehr kräftig und gab mir Herr Hofgärtner Künnike die Nachricht, daß er in schwerem thonigen Boden nicht fort wolle. Er wird indeß sicher gedeihen, wo überhaupt Süßkirschen gut wachsen. Er trug seit 2 Jahren schon in der Baumschule.

Oberdieck.

No 126. Tilgners schwarze Knorpelkirsche. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Tilgners schwarze Knorpelkirsche. **†† 5te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Eine große treffliche Kirsche, die wohl, wie manche andere schon genannte, ein Erzeugniß der Bemühungen der Gartenbaugesellschaft zu Guben sein wird und nach ihrem Erzieher benannt ist. Mein Reis erhielt ich von Dittrich und kann nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben. Dittrich bekam sie aus Frauendorf unter dem Namen Gotthilf Tilgners schwarze Knorpelkirsche, führt sie, Handbuch II, S. 48, nur dem Namen nach auf, und habe ich Gewisseres über ihre Herkunft noch nicht erfahren. Wir besitzen indeß aus Guben auch eine Tilgners rothe Herzkirsche. — Sie ist werthvoll durch Größe, Tragbarkeit, Güte des Geschmacks und späte Reife, erst etwas nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche, und verdient recht häufige Anpflanzung, ist aber noch sehr wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: ist nur erst in meiner Anleitung S. 514 beschrieben, wornach sie auch Dochnahl im Führer III, S. 37 hat.

Gestalt: die Frucht ist sehr groß und hatte ich sie in Nienburg auf einem kräftigen Hochstamme noch größer, als obige Figur. Von Form ist sie stumpf-herzförmig, oft etwas spitz-herzförmig, am Stiele ziemlich stark, an der Spitze nur wenig und nur zuweilen durch die kleine, das Blüthengrübchen umgebende Fläche abgestumpft. Das

Blüthengrübchen sitzt meistens etwas nach der Rückenseite hin, etwas unterhalb der rechten Spitze der Frucht, die vom Bauche ab angesehen, länglich zugerundet erscheint. Auf Bauch und Rücken ist sie ziemlich stark gedrückt; die Furchen sind flach, oft unbedeutend und in voller Reife fast verdrängt, und zeigen sich hauptsächlich nur auf dem Rücken nach dem Stiele hin.

Stiel: lichtgrün, stark, doch verhältnißmäßig nicht stark, meistens $1^1/_2$ Zoll lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand nach dem Bauche hin etwas, nach dem Rücken hin stark abfällt.

Haut: nicht zähe, glänzend, in voller Reife schwarz, vor voller Reife noch mit lichteren Stellen.

Das Fleisch ist nur so consistent, daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört, Fleisch und Saft sind sehr dunkelroth, der Geschmack gewürzreich und vorzüglich, etwas weinig süß. In manchen Jahren konnte man sie zu den Herzkirschen zählen.

Der Stein ist lang-eiförmig, verhältnißmäßig nicht groß, nicht dickbackig, die flachen Rückenkanten, unter denen die Mittelkante fast gar nicht vorsteht, erheben sich am Stielende etwas und verderben die Eiform.

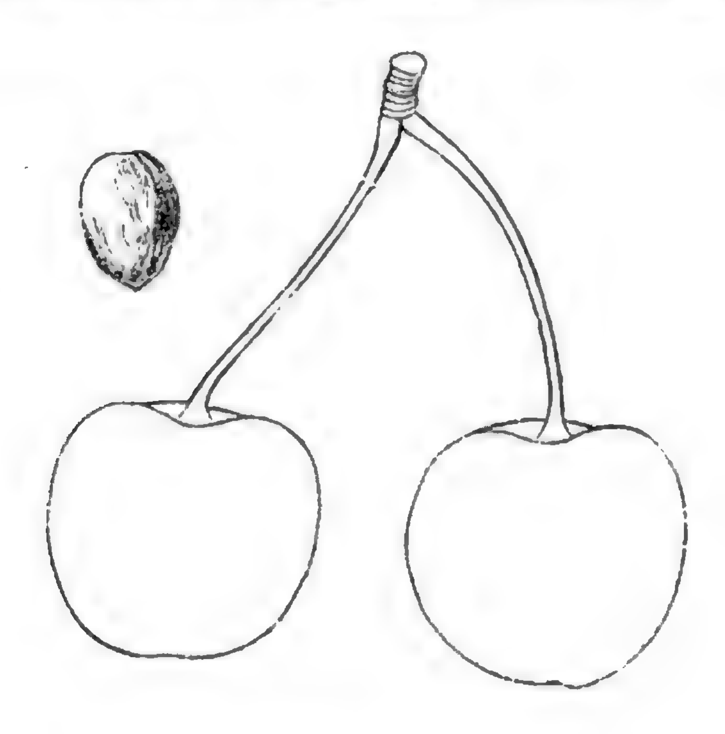
Reifzeit und Nutzung: zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der großen schwarzen Knorpelkirsche, mit der Drogans weißen Knorpelkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt sehr schätzbar.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist gesund, früh und reich tragbar.

Anm. Durch Größe und weicheres Fleisch unterscheidet sie sich hinlänglich von der Großen schwarzen Knorpelkirsche und andern Aehnlichen, und hat Größe und weicheres Fleisch nur gemein mit der etwas früher reifenden, oft noch größeren Zeisbergischen Kirsche.

Oberdieck

No. 127. Festfleischige schwarze Knorpelk. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Festfleischige schwarze Knorpelkirsche. An sich **††, 5te W. d. K.=Z.

Kraft Taf 7 Fig 1

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Sorte von Kraft in Wien, zuerst, durch Reiserverwechslung, unter dem falschen Namen: Weiß= und hellroth gefleckte große Kramelkirsche, (die sich Pomona Austriaca Taf. 6 Fig. 1 findet,) und da später die von Kraft erhaltene dunkelbraune Kramelkirsche, Bigarreau à fruit rouge très foncé, mit der obigen übereinstimmte, so nimmt Truchseß an, daß Kraft sie unter diesem Namen besessen hat, wo sie dann aber in der Pomona Austriaca zu braun abgebildet wäre. Mein Reis erhielt ich von Jahn, und fand 1861 bestätigt, daß sie bald nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche reift und ein wirklich merklich festeres Fleisch hat, als diese, während 1862, wo Regenzeit war, das Fleisch, als sie dunkelschwarzbraun, fast schwarz war, an Härte das der Großen schwarzen Knorpelkirsche nicht übertraf, ja kaum so hart war. Die Sorte ist an sich sehr schätzbar und kann durch das noch härtere Fleisch zum Trocknen Vorzüge haben; da sie indeß der Großen schwarzen Knorpelkirsche ähnlich ist, und diese in Güte und Tragbarkeit, auch im ökonomischen Gebrauche nichts zu wünschen übrig läßt, so wird sie doch vorerst zweckmäßig wohl nur, zu noch längerer Vergleichung, in pomologischen Gärten angepflanzt, um Verwirrung zu verhüten. Truchseß war der Meinung, daß sie wegen ihres härteren Fleisches noch mehr, als die Große schwarze Knorpelkirsche angebaut werden müsse.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 193, Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische. Der allzulange Name ist oben doch wenigstens in Etwas abgekürzt. Dittrich II, S. 44; Pomona Austriaca, S. 3, T. 7, Fig. 1 wahrscheinlich die Obige und hat sie Rößler dann auch S. 180, Nr. 54. Vielleicht ist Christs Braune Herzkirsche, Wörterb., S. 277, dieselbe, da er dieser besonders festes Fleisch zuschreibt. – Rösler [illegible]

Gestalt: die Frucht ist nach Truchseß ansehnlich groß und oben zwar ein Geringes größer gezeichnet, als ich 1861 und 1862 sie hatte, da indeß der Probezweig auf einem nicht recht wuchshaften Baume sitzt, so würde sie auf besser wachsenden Bäumen die Größe der obigen Figur völlig erreichen. Sie ist am Stiele merklich abgeschnitten, am Kopfe fast stumpf zugerundet, auf dem Rücken etwas breit gedrückt. Furchen sind unbedeutend; der Stempelpunkt sitzt etwas vertieft.

Stiel: ziemlich stark, gern röthlich angelaufen, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, sitzt bald in tiefer, bald in flacher Höhlung auf der Frucht.

Haut: fest, in voller Reife schwarzbraun, fast schwarz.

Das Fleisch ist sehr fest, nebst dem Safte schwarzbraun oder dunkelschwarzbraun, der Geschmack sehr süß, durch Beimischung von etwas Säure gehoben. Damit das Fleisch die rechte Festigkeit habe, muß man die Frucht erst recht reif werden lassen.

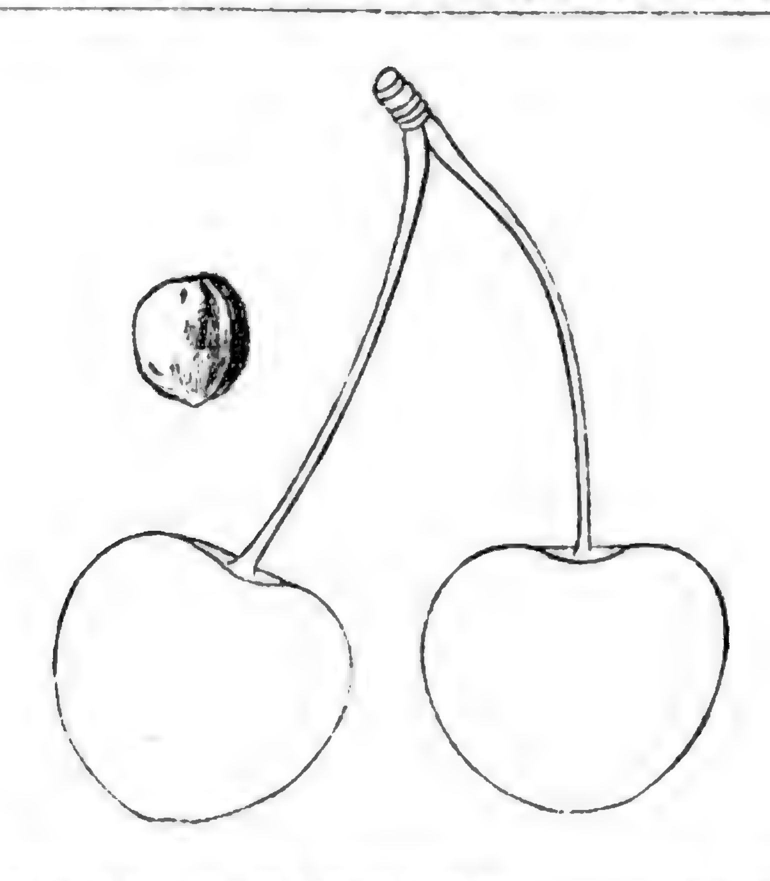
Der Stein gleicht sehr dem der Großen schwarzen Knorpelkirsche, ist eiförmig oder eioval, verhältnißmäßig nicht groß, und mäßig dickbackig. Die Rückenkanten sind ziemlich flach, die Mittelkante steht stumpf nur wenig vor und erhebt sich nach dem Stielende hin nicht merklich.

Reifzeit und Nutzung: Truchseß setzt die Reife gleich nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche; 1861 zeitigte sie nur einige Tage nach dieser, 1864 6 Tage später. Ist zum frischen Genusse sehr angenehm und für den Haushalt vorzüglich.

Der Baum wächst rasch und ist nach Truchseß sehr tragbar, was auch mein Probezweig darthut.

Oberdieck

No 128. Schmidts schwarzbrne. Knorpelk. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Schmidts schwarzbraune Knorpelkirsche. **†† 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese, noch wenig verbreitete sehr gute Frucht wurde erzogen von dem als Pomologen und Baumzüchter allbekannten, um die Obstbaumzucht verdienten Herrn Oberförster Schmidt zu Oberförsterei Blumberg bei Cassekow an der Berlin-Stettiner-Bahn, der sie aus dem Steine der Großen schwarzen Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische gewann und von dem ich auch das Reis erhielt. Sie ist durch Reifzeit, Färbung ꝛc. von andern bereits bekannten Knorpelkirschen immer noch zu unterscheiden und verdient recht häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: nur Dittrich III, S. 248 giebt bisher von ihr, nach Angabe des Herrn Oberförsters Schmidt, eine kurze Beschreibung unter dem, oben etwas abgekürzten Namen Schmidts große schwarzbraune Knorpelkirsche.

Gestalt: die Frucht ist groß, stumpf-herzförmig, oft gerundet herzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, am Stempelpunkte stumpf-herzförmig zugerundet, doch habe ich 1860, wo indeß der junge Hochstamm nur wenige Früchte hatte, sie mit einer ein wenig vorstehenden Spitze gezeichnet, was Ausnahme sein wird. Am Bauche ist sie mäßig stark, auf dem Rücken stärker gedrückt. Furchen sind nicht bedeutend, doch wird die meist sehr flache und breite Rückenfurche bei manchen Früchten nach dem Stiele hin stärker. Vor mehrerer Reife zieht sich eine starke,

merklich dunklere Linie vom Stiele zum Stempelpunkte herab, die später verschwindet. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft, meistens unterhalb der eigentlichen Spitze, mehr nach dem Rücken hin, indem die Bauchseite der Frucht sich über ihn erhebt.

Stiel: ist nach Schmidts Angabe bei Dittrich 2″ lang, mittelmäßig stark, gelbgrün, und habe ich ihn so 1860 gezeichnet; 1862 und 64 war er etwas kürzer, $1\frac{1}{2}$ bis gegen 2″ lang und merklich geröthet; er sitzt auf der Frucht in weiter, flacher, oft auch ziemlich tiefer Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite hin merklich abfällt.

Haut: ziemlich stark, mattglänzend, straff angezogen, dunkelbraun, in voller Reife schwarzbraun, meist noch mit lichteren Stellen.

Das Fleisch ist ziemlich fest, und ist, wenn die Frucht dunkelbraun vom Baume genommen wird, nebst dem Safte noch wenig dunkelroth, oft selbst noch gelblich und nur in der Nähe des Steins mehr geröthet; bei fast schwarz gewordenen Früchten ist das Fleisch ziemlich dunkelroth, doch heller als die Haut und der Saft sehr dunkelroth. Der Geschmack ist bei voller Reife sehr süß und vorzüglich und ist sie schon, wenn sie dunkelbraun ist, zum Genusse recht angenehm.

Der Stein ist für die Größe der Frucht mäßig stark, breit-eiförmig, am Stielende etwas abgeschnitten; die starken Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas.

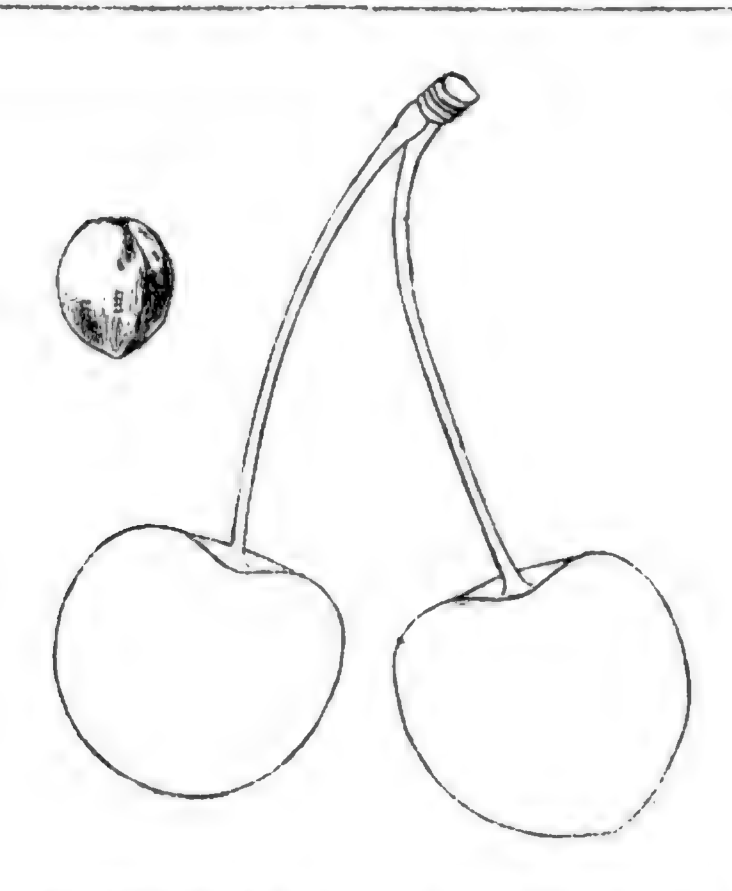
Reifzeit und Nutzung: zeitigte mir mehrmals gleichzeitig mit der Großen Prinzessinkirsche und Schwarzen Spanischen, noch vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, aber nach der Zeisbergischen Kirsche. Sie sprang 1862 und 1864 im anhaltenden Regen nicht zu stark auf und ist für Haushalt und Tafel schätzbar.

Der Baum wächst recht rasch und gesund und ist sehr tragbar.

Anm. Von der ziemlich gleichzeitig reifenden Zeisbergischen Kirsche unterscheidet sie sich durch etwas geringere Größe und ihr anfänglich noch wenig geröthetes gelbliches Fleisch, überhaupt die nicht ganz schwarze Farbe; von der Großen schwarzen Knorpelkirsche durch die Färbung und mehr breit gedrückte Gestalt, auch etwas frühere Reife. Am meisten ähnlich ist ihr die Purpurrothe Knorpelkirsche; diese reift mehrere Tage später, doch sind beide mit Worten schwer, und nur durch die Anschauung in der Natur zu unterscheiden und müssen die längeren Beobachtungen in pomologischen Gärten entscheiden, welche von beiden die beste und tragbarste ist. Auch die St. Walpurgiskirsche reift mit ihr und ist ihr in Gestalt ähnlich, doch noch etwas größer und in der Reife fast ganz schwarz, auch wohl noch reicher tragend.

Oberdieck.

No. 129. Neapolitanische Knorpelk. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Neapolitanische Knorpelkirsche. **† Ende der 5ten W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine bei uns noch ganz unbekannte, sehr schätzbare Frucht, deren Reis ich, unter dem Namen Ciliegro Neapolitano, durch die Güte des Herrn Barons von Trauttenberg zu Prag, aus Florenz erhielt. Sie übertrifft die Große schwarze Knorpelkirsche, mit der sie fast gleichzeitig reift, an Größe, bei gleicher Güte, und unterscheidet sich von ihr theils durch mehr Größe, theils dadurch, daß sie auch in voller Reife noch manche schwarzrothe oder purpurrothe Stellen behält, und erst spät ganz schwarz wird. Sie scheint auch nicht so leicht in anhaltendem Regen aufzuspringen. Am meisten hat sie Aehnlichkeit mit Schmidts schwarzbrauner Knorpelkirsche, doch reift sie etliche Tage später.

Literatur und Synonyme: ist nur erst in meiner Anleitung, S. 516 kurz charakterisirt. Italienische Werke, in denen sie etwa vorkommt, stehen mir nicht zu Gebote.

Gestalt: groß, oft recht groß, stumpf=herzförmig, einzelne etwas spitz=herzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe mit erhabener Linie zugerundet, selten etwas gedrückt, zu beiden Seiten nicht stark gedrückt, so daß die Dicke beträchtlich ist. Der Bauch zeigt flache Furche, oft auch nur Spur davon, der Rücken flache, breite Furche, die haupt=

sächlich nur nach dem Stiele hin hervortritt. Der Stempelpunkt liegt flach oder nicht vertieft und sitzt etwas nach dem Rücken hin.

Stiel: nicht stark, 1½ bis 1¾" lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken merklich abfällt.

Haut: stark, straff, glänzend, abziehbar, bleibt ziemlich lange roth und dunkelbraun, behält, wenn sie schon halb schwarz ist, noch dunkelrothe Stellen und wird erst in vollster Reife fast schwarz. Meistens bleibt sie dunkelbraun mit fast schwarzen größeren Stellen.

Das Fleisch ist in vollster Reife nebst dem Safte sehr dunkelroth, mäßig fest, der Geschmack süß, etwas weinig und vorzüglich.

Stein: ziemlich dickbackig, eiförmig; die stark markirten Rückenkanten, unter denen die Mittelkante stumpf vortritt, stehen etwas über die Eiform hinaus, besonders am Stielende; er ist oben etwas zu groß dargestellt.

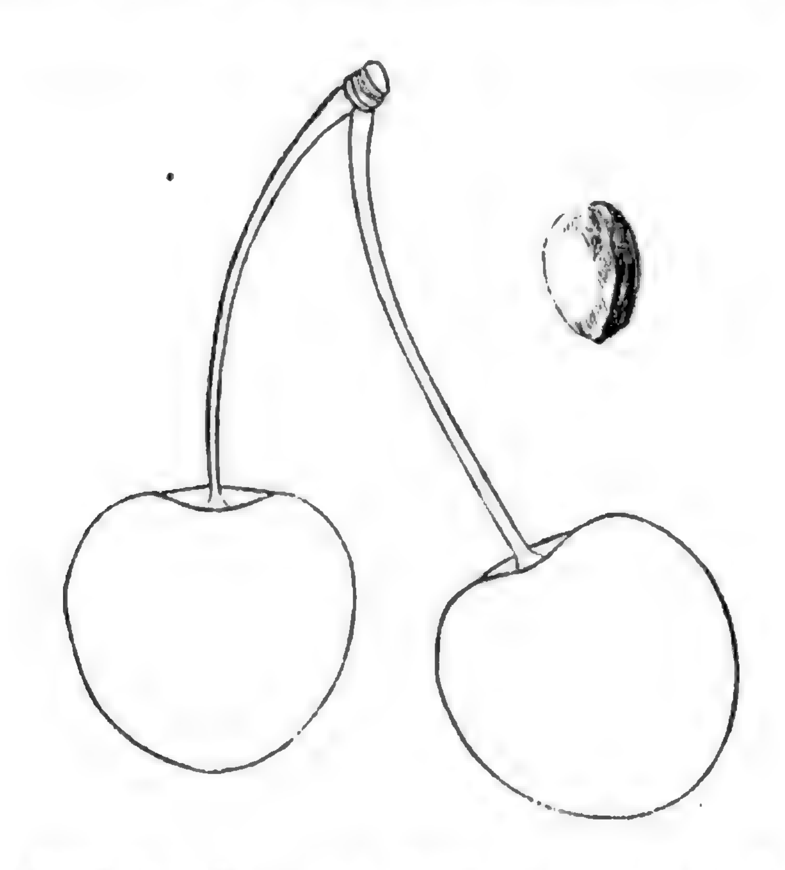
Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche in der 5ten oder 6ten Woche der Kirschenzeit, und hält sich lange am Baume. Für Tafel und Haushalt schätzbar.

Der Baum wächst rasch und gesund und trägt schon in der Baumschule, wie auch die Probezweige die reiche Fruchtbarkeit beurkundeten.

Anm. Die spätere Reife und die angegebene Färbung unterscheiden sie von ähnlichen Sorten.

Oberdieck.

No. 130. **Walpurgiskirsche.** Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelkirsche.



Walpurgiskirsche. **† Ende der 5ten W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser sehr schätzbaren Sorte erhielt ich in Nienburg von Herrn Obergerichtsdirekter Bödiker zu Meppen, mit der Nachricht, daß sie im Dorfe Walpurgisberg bei Cöln aus dem Samen erzogen sei. Der Baum zeichnet sich durch recht starken Wuchs und Tragbarkeit aus, und empfiehlt sich die Kirsche auch durch Größe und Güte.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung, S. 627, kurz beschrieben.

Gestalt: Die Frucht ist groß, oft recht groß, oft rundherzförmig, einzelne hochaussehend oder etwas länglich gerundet, am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte gerundet, wo der Stempelpunkt in schwachem Grübchen oder obenauf sitzt. Auf dem Bauche ist sie nur etwas, auf dem Rücken merklicher gedrückt; Furchen sind nur schwach und flach, oder fehlen ganz.

Stiel, dünn oder mittelstark, $1^1/_2$" bis $1^3/_4$" lang, sitzt in weiter, meist flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt und nur nach dem Rücken hin merklicher abfällt.

Haut fest, fein, läßt sich nicht gut abziehen, glänzend; die Farbe bleibt etwas lange dunkelkirschroth, und wird erst nach und nach dunkelbraun mit schwarzen Stellen, zuletzt jedoch fast ganz schwarz.

Das Fleisch ist fest, so daß die Frucht noch völlig zu den Knorpelkirschen gehört, in der Reife um den Stein sehr dunkelroth, übrigens etwas hellroth, der Saft sehr dunkelroth, und der Geschmack dann vorzüglich, gewürzreich süß, etwas weinig.

Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, hat die Form wie bei andern ähnlich geformten Kirschen, lang eiförmig oder eioval, länger als breit, wenig dickbackig; die flachen, doch breiten Seitenkanten, unter denen die Mittelkante flach etwas vorsteht, erheben sich über die Eiform etwas.

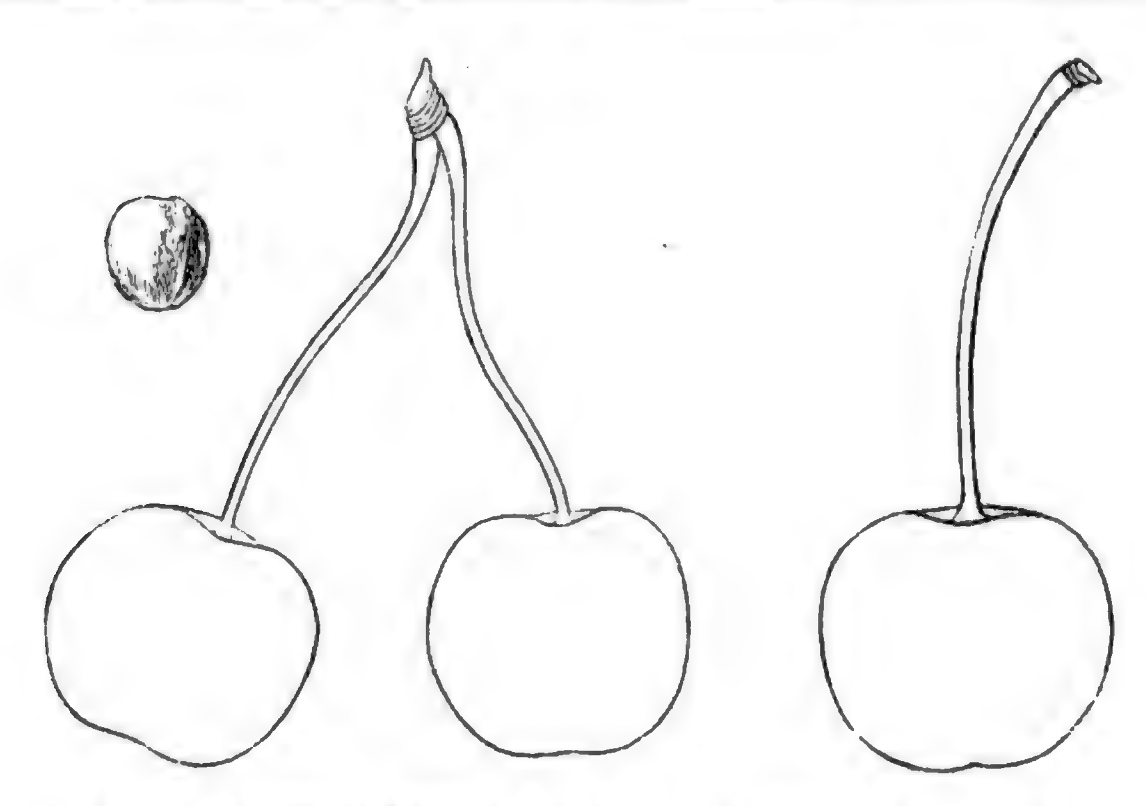
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit, oder etwas vor der Großen schwaren Knorpelkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit; für Tafel und Haushalt schätzbar. Im anhaltenden Regen sprang sie bisher nicht zu stark auf.

Der Baum zeichnet sich durch kräftigen, starken Wuchs aus, und trägt früh und reichlich.

Anm. Durch mehrere Größe, länglichere Form, etwas frühere Reife und weniger schwarze Farbe unterscheidet sie sich von der Großen schwarzen Knorpelkirsche, durch letzteres auch von Tilgners schwarzen Knorpelkirsche. Ziemlich ähnlich ist sie Schmidts schwarzbrauner Knorpelkirsche, färbt sich aber dunkler als diese, trägt auch noch voller.

Oberdieck.

No. 131. Späte schwarze Knorpelkirsche. Truchseß I, A b; Schwarze Knorpelk.



Späte schwarze Knorpelkirsche. **† gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Ueber die Herkunft dieser recht werthvollen Kirsche, die ohne Zweifel ein neuerer Sämling ist, vermag ich leider nichts anzugeben. In meinem Cataloge steht dabei „Lange“ — und war ich der Meinung, sie von Hrn. Schulrath Lange aus Altenburg erhalten zu haben, der sie wohl erzogen habe. Dieser erinnert sich indeß, nach brieflicher Anfrage, nicht, mir Kirschenreiser gesandt zu haben, und habe ich sie vielleicht von irgend einem andern Herrn Lange erhalten, den ich im Laufe der Zeit mit Hrn. Schulrath Lange im Gedächtnisse verwechselt habe. Die Sorte hat Werth dadurch, daß sie reichlich 14 Tage nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche reift, sehr tragbar ist und vorzüglichen Geschmack hat, so daß sie in allen großen Gärten und Kirschenanlagen einen Platz verdient. Die von Liegel erzogene Kochs späte schwarze Knorpelkirsche ist nicht so gut, ist kleiner, trägt bisher nicht so voll und reift gute 8 Tage früher, so daß ich sie eingehen lassen werde.

Literatur und Synonyme: fehlen. Muß nicht verwechselt werden mit der wahrscheinlich nicht mehr vorhandenen, von Büttner erzogenen Großen späten schwarzen Knorpelkirsche, (Truchseß S. 200; T. O. G. VII. S. 370,) die ich früher aus Frauendorf und nach den ersten Früchten wohl ächt hatte, mir aber wieder eingegangen ist. Diese sollte sich von der Großen schwarzen Knorpelkirsche auch durch spätere Reife unterscheiden, reifte aber bei Truchseß mit derselben und zeigte das Eigene, daß wenn längeres Regenwetter eintrat, die Kirschen am Stiele so lose saßen, daß sie beim Schütteln des Baums alle abfielen. Obige sitzt auch in Regenwetter am Stiele sehr fest.

Gestalt fast groß, oft wirlich groß; wahrscheinlich wird sie an alten Bäumen noch größer, als ich an einem Baumschulenbaume sie bisher hatte; 1864 trug ein Probezweig mir größere Früchte, als obige Figur. Von Form ist sie etwas abgerundet viereckig, am Stiele stark abgestumpft, auch am Kopfe merklich gedrückt; der Bauch etwas, der Rücken stark gedrückt; Furchen fehlen, oder sind unbedeutend; dagegen läuft vom Stiele bis zum Stempelpunkte eine meist starke, dunkle Linie, die mit voller Reife wenig sichtbar bleibt; der Stempelpunkt sitzt in weitem, oft selbst tiefem Grübchen und häufig etwas mehr nach der Rückenseite hin.

Stiel ziemlich stark, 1½" lang, gelbgrün, oft etwas röthlich angelaufen, sitzt in flacher, weiter Senkung.

Haut ziemlich glänzend, straff angezogen, wird zuletzt schwarz. Vor voller Reife sieht man in einem helleren Braunroth der Haut zahlreiche schwarzrothe, feine und stärkere Strichelchen.

Das Fleisch ist sehr dunkelroth, fest, der Geschmack süß und gewürzreich, sehr angenehm, mit geringer Bitterkeit.

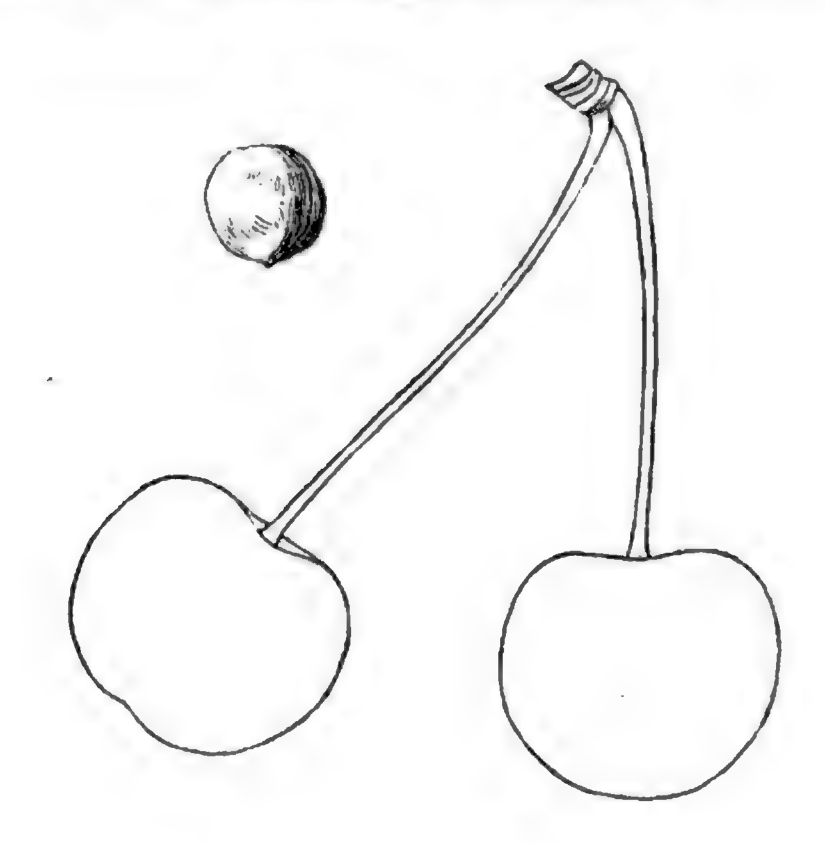
Der Stein ist ziemlich oval, etwas eioval, flachbackig, höher als breit. Die Rückenkanten erbreitern sich nach der Spitze hin, die Mittelkante tritt stumpf etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Ist unter den schwarzen Knorpelkirschen die späteste mir bekannte, reift noch etwas nach der Hildesheimer späten bunten und Meininger bunten Knorpelkirsche, meistens erst nach Mitte August, und hält sich gut am Baume; für Tafel und Haushalt brauchbar. In dem frühen Jahre 1862 waren die Früchte noch Ende August am Baume nicht überreif und wird sie darnach oft bis in den September dauern und läßt in schattiger Lage sich wohl bis Michaelis hin conserviren. Springt im Regen nicht so leicht auf, als andere schwarze Knorpelkirschen.

Der Baum wächst kräftig und verspricht reiche Tragbarkeit, da an demselben gemeinschaftlichen kurzen Stielabsatze nicht selten drei Früchte hängen.

Oberdieck.

No. 132. Knorpelkirsche von Cleveland. Truchseß I, B, b; Bunte Knorpelk.



Knorpelkirsche von Cleveland. **†. 2te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese treffliche, frühreifende, sehr tragbare Kirsche stammt her aus der von Professor Kirtland zu Rockport, unweit Cleveland, im Staat Ohio in Amerika, 1842 gemachten Kernsaat, und ist insofern eine Bereicherung der Pomologie, als sie früher reift als die bisher bekannten frühesten bunten Knorpelkirschen. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London, und stimmen die erbauten Früchte mit Elliotts Beschreibung überein.

Literatur und Synonyme: Elliot S. 208, Cleveland Bigarreau, ohne Figur. Emmons S. 176, Nr. 19. Hogg Manual Cleveland Bigarreau.

Gestalt: Groß, sehr stumpf=herzförmig; etwas breiter als hoch; am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Stempelpunkte merklich gedrückt, oder sie rundet sich daselbst mehr zu; zu beiden Seiten ist sie etwas und auf der Rückenseite am stärksten gedrückt. Die Bauchseite zeigt flache Furche, die Rückenseite allermeist nur Linie. Nach Elliott und Hogg findet sich zuweilen auf der einen Seite (wird genauer Rückenseite heißen müssen), eine Erhöhung nach dem Stiele hin, die ich an meinen Früchten bisher noch nicht sah, (indeß öfter bei Kirschen vorkommt, die häufig auf der Rückenseite nur eine Linie zeigen). Der Stempelpunkt liegt in flacher, meist auch weiter Vertiefung, oder fast oben auf.

Stiel ziemlich stark, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$" lang, schmutzig grün, nimmt bei Regenwetter viele Röthe an und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft und nach der Rückenseite meistens stark und weit stärker, als nach der Bauchseite abfällt.

Haut ziemlich stark, straff angezogen; Grundfarbe ein etwas mattes Gelb, das mit Karmosinroth oft fast rund herum sanft punktirt und gestrichelt ist, so daß wenig oder nichts von der Grundfarbe rein erscheint. Bei starker Besonnung ohne Regenwetter, welches zweimal bei mir während ihres Reifens herrschte, wird die Röthe wohl noch intensiver werden. Hogg bezeichnet die Färbung als blaßgelb, with bright red next the sun, and mottled with crimson.

Fleisch mattgelb, fest, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack schwach weinig süß und sehr angenehm. Hogg bezeichnet das Fleisch als half tender, es hatte indeß bei mir vollkommen die Consistenz der Knorpelkirschen und auch Elliott bezeichnet es als almost firm.

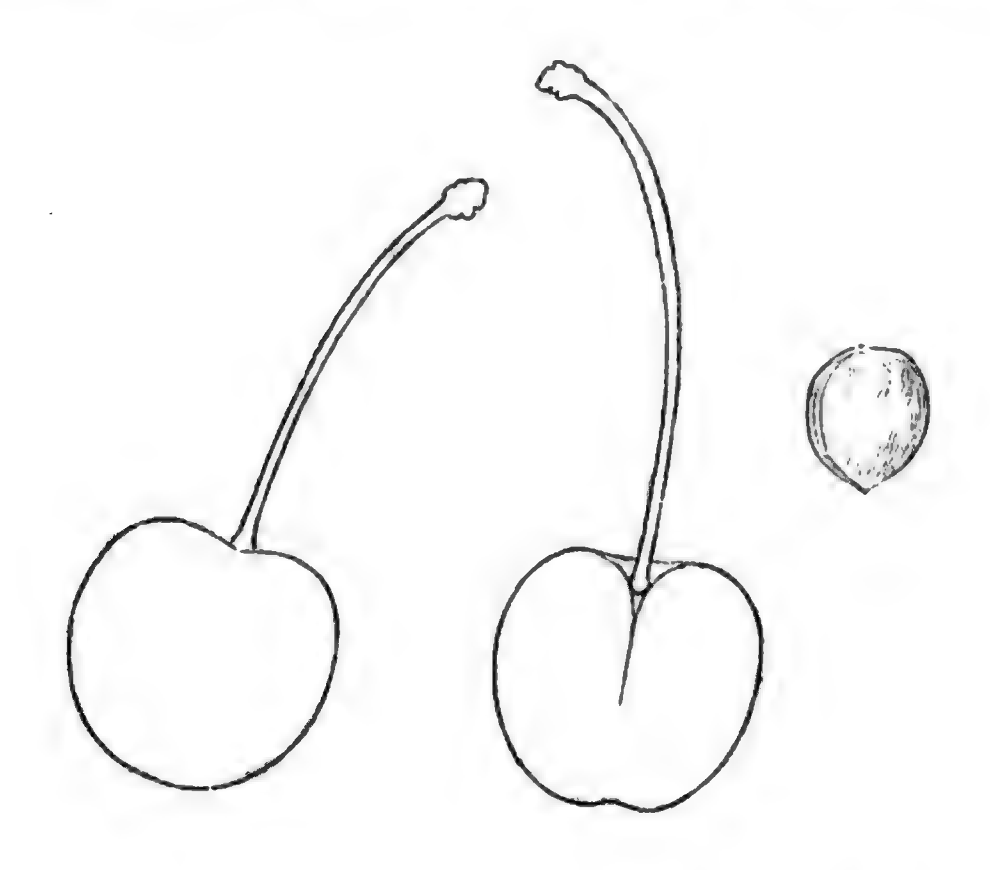
Der Stein ist dickbackig, ziemlich groß, so daß nach demselben in günstigem Boden die Kirsche noch größer werden wird, als sie oben dargestellt ist, die auch Emmons beträchtlich größer, und am Stiele stark herzförmig eingezogen darstellt.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch etwas vor Winklers und Bordans bunten Herzkirschen, bald nach den allerfrühesten Sorten, Ende der ersten Woche oder Anfangs der zweiten Woche der Kirschenzeit. Elliott setzt die Reife 8 Tage vor der Reife der Eltonkirsche, was auch bei mir ziemlich zutrifft.

Der Baum wächst recht stark und gesund, ähnlich stark wie der von Governor Wood und verspricht groß zu werden. Elliott bezeichnet ihn als höchst fruchtbar, was meine Probezweige auch für hiesige Gegend bestätigten, die sehr voll ansetzten, und in heißen Tagen im Juni die jungen Früchte nicht fallen ließen.

Oberdieck.

No. 133. **Boulebonner Kirsche.** Truchseß I, B, b; Bunte Knorpelkirschen.



Boulebonner Kirsche. Bivort (Papeleu). **† 3te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Wie Bivort mittheilt, wurde diese Kirsche vor einigen Jahren aus Frankreich nach Belgien durch Berkmanns eingeführt. — Ich erhielt sie von Papeleu unter dem Namen Guigne hative de Boulbon, doch ist sie nicht weichfleischig, auch nicht gerade früh, aber doch eine schon große und schöne Frucht, die der Dunkelrothen Knorpelkirsche ähnlich ist und wie diese sich durch eine tief einschneidende Furche auszeichnet.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album III, S. 109: Cerise hative de Boulebonne. Bivort schildert sie als mittelgroß, rundlich oval, auf beiden Seiten gedrückt, hellroth, an der Sonnenseite dunkelroth und stark purpurroth gestreift und gefleckt. Die Furche, obgleich oberflächlich, sei sehr sichtbar vor völliger Reife durch die dunklere Färbung; Fleisch fest, saftreich, wie das einer Bigarreau, zuckersüß. Stein ziemlich groß, unregelmäßig oval. Reif Anfangs Juli. — Bivort glaubt, daß sie identisch mit Precoce de Mazan sei. — In Leroy's Verzeichniß ist eine Kirsche des einen oder des andern Namens nicht enthalten. — Jamin und Durand haben aber sowohl eine Bigarreau hatif de Boulbon, wie eine Bigarreau Precoce de Mazan, halten beide getrennt und schildern eine wie die andere als I. R., groß, Mitte Juni zeitigend. — Papeleu hat blos den obigen Namen. — Im Jenaer Obstcabinet, Neue Auflage, Sect. III, Lief. 6, ist sie nach Früchten von mir gut dargestellt. — Biv. hat sie wie auf meiner Zeichnung oben, aber größer und etwas mehr länglich abgebildet.

Digitized by Google

Gestalt: breit herzförmig, um den Stempelpunkt stumpf abgerundet, stets etwas breiter als hoch, auf beiden Seiten gedrückt und gefurcht, doch auf der einen stärker gefurcht und durch diese starke Furche, welche meist nach dem Stiele zu am tiefsten einschneidet, ausgezeichnet. Die Frucht ist in der Größe sehr ungleich und wechselt auch in der Form, insofern, als sich letztere oft nicht regelmäßig ausbildet. Der Stempelpunkt steht in der Mitte der Spitze der Frucht und die Furche läuft, nach und nach seichter werdend, in denselben aus.

Stiel: dünn, verschieden lang, hie und da bis zu 2" Länge, grün und steht meist flach in einer geräumigen, doch seichten Vertiefung.

Haut: stark glänzend, rosenroth mit gelblichem Schimmer, an der Sonnenseite hell blutroth punktirt und gestrichelt, stellenweise auch dunkel purpurroth verwaschen.

Fleisch: gelblich weiß, unter der Haut röthlich weiß, mehr fest als weich, saftreich, Saft nicht färbend, recht angenehm süß. — Frucht I. Ranges.

Stein: groß, in einigen Früchten sehr groß, eirund, etwas breitgedrückt, mit kurzer Spitze. An seinen Kanten bleibt meist etwas Fleisch haften.

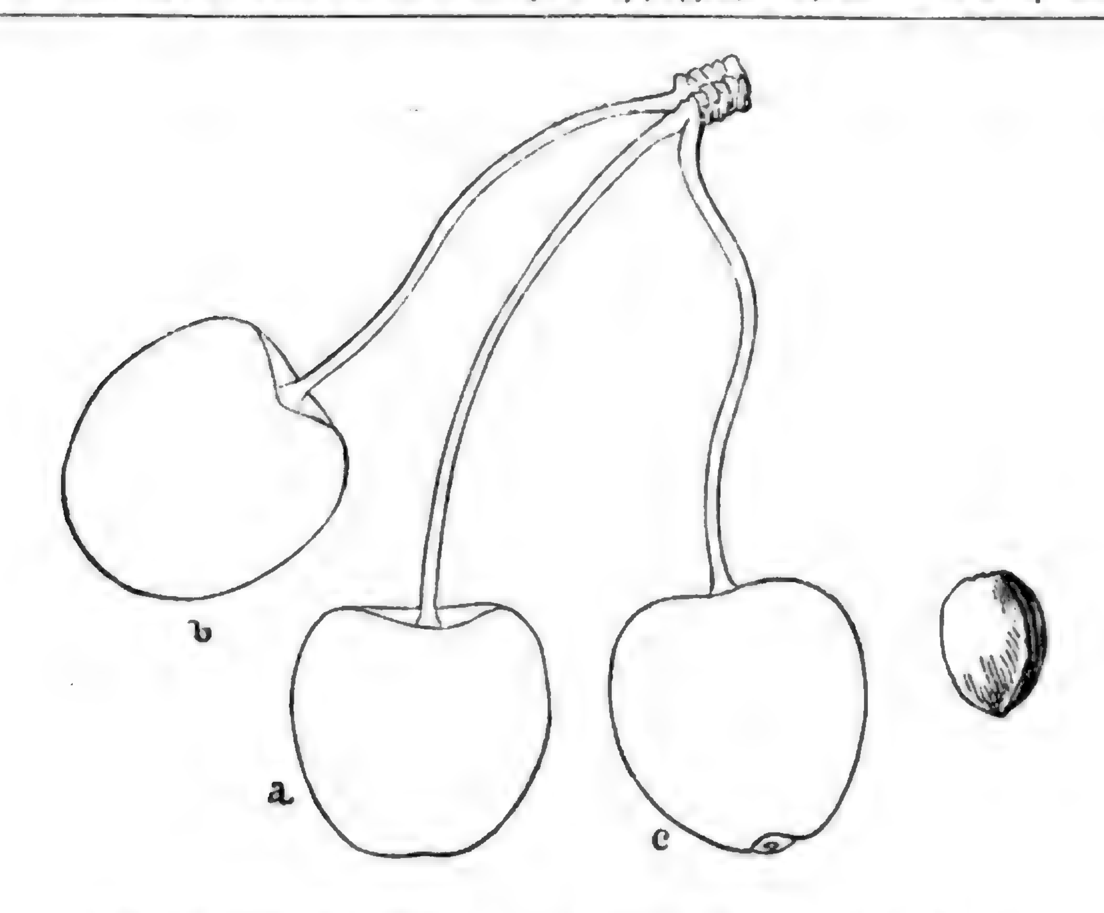
Reife und Nutzung: Die Kirsche reift etwas früher, als die ihr in Form und Färbung, besonders aber in der starken Furche ähnliche, aber größere und etwas mehr längliche Dunkelrothe Knorpelkirsche, gleichzeitig mit Lucienkirsche, Eltons, Prinzeßkirsche und es war auch noch die Schwarze Spanische Frühkirsche vorhanden. Sie verdient deßhalb schon eher Frühkirsche, als die Kirsche von Basel, genannt zu werden. Doch zeitigen Früheste bunte, Flamentiner, Frühe lange weiße Herzkirsche u. s. w. immer noch früher, allein diese scheinen in Frankreich und Belgien wenig bekannt zu sein, sonst würde man solche Kirschen wie die Genannten nicht früh nennen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe hat kein sehr starkes Wachsthum, bleibt, wie es scheint, klein und seine Zweige hängen gerne über. Gegen andere Arten seiner Gattung finde ich das ältere Holz auffällig stark weißgrau gefleckt, auch die ein- und zweijährigen Zweige vielfach und stark erhaben (warzig) punktirt, wie ich es bei andern Arten in gleichem Grade nirgends wahrgenommen habe. — Die Tragbarkeit ist gut. Jahn.

Anm. Vorstehende Sorte, welche ich von Hrn. Medicinal-Assessor Jahn erhielt, reifte mir 1864 noch vor der Lucienkirsche, zugleich mit Winklers weißer Herzkirsche, war nur mittelgroß (wie auch Papeleu im Cataloge von 1854 sie bezeichnet) und kaum so festfleischig, daß man sie zu den Knorpelkirschen zählen möchte, hatte aber das Gute, daß sie im anhaltenden und starken Regen, der mehrere Wochen hindurch herrschte, nicht aufsprang.

Oberdieck.

No. 134. **Schöne von Rockmont.** (Truchseß) I, Bb; Bunte Knorpelkirsche.



Schöne von Rockmont. ** Ende der 3ten W. d. K.-Z.

Heimath u. Vorkommen: Eine Kirsche dieses oder ihres französischen Namens Belle de Rocmont haben alle Schriftsteller, selbst schon Dühamel, doch war der Freiherr Truchseß zweifelhaft, ob die Sorte, wie er sie von Kraft in Wien erhielt, die von Dühamel, Mayer und von Kraft selbst beschriebene Frucht sei und glaubte, er habe sie von Letzterem nicht richtig erhalten. Wenn es aber vielleicht auch im Ungewissen bleibt, ob Dühamel und Mayer dieselbe Kirsche gehabt haben,*) so trifft meine Schöne von Rocmont, die von Truchseß mit nach Jerusalem hieselbst und weiter an mich kam, doch sicher mit Kraft, wie mich noch die beiden letzten Jahre gelehrt haben. Die Kirsche bildet sich nämlich in kühlen Sommern nicht hinlänglich aus, bleibt klein und schmächtig, auch geschmacklos. In warmen sonnigen Jahren wird sie ausgezeichnet schön und so groß, als oben gezeichnet.

Literatur u. Synonyme: Truchseß S. 311. Wie er am Schlusse mittheilt, ist Henne's Rothe Spanische, Bigarreau rouge unzweifelhaft dieselbe Kirsche. — Vergl. noch Pom. Austriac. S. 3, tab. 5, Die Glänzende, goldgelb und roth marmorirte Kramelkirsche oder die Schöne von Rocmont; Duham. I, S. 124 (ohne Abbild.); Pom. Francon. II, S. 36, tab. 16: Große gemeine Marmorkirsche, Rocmonter Kirsche, Buntes Taubenherz, Gros Bigarreau commun, Belle de Rocmont, Coeuret ou Coeur de Pigeon.; T. O. G. XVIII, S. 172, Taf. 9, Die Schöne von Rocmont (die hier gezeichnete rundliche Form besitzen die neben den größern vorkommenden kleineren oder die nicht hinlänglich ausgebildeten Früchte); Christ Hdwb. S. 280, auch dessen Vollst. Pom. S. 197, Nr. 30: Die Schöne von Rocmont, das Bunte Taubenherz (Truchseß nahm die hier gegebene Beschreibung als die richtigste wörtlich auf); Dittrich II, S. 70; Oberd. S. 526. — Nach Dochnahl S. 39 heißt sie in Sachsen Knapskirsche und Cat. Lond. führt Belle de Rocmont und Coeur de Pigeon als Synon. von Bigarreau Couleur de Chair an.

*) Die Mayer'sche Schöne von Rocmont wird die sein, welche als Gemeine Marmorkirsche im Handbuche vorkommt; siehe diese. O.

Gestalt: wie oben gezeichnet. Nach Christ ist sie herzförmig (dabei überaus schön, wohlgebildet), am Stiele 1'' breit, am Stempelpunkte stumpfherzförmig zulaufend, von da bis zum Stiele 3/4'' messend. — Von dieser Größe erzog ich sie jedoch nicht, sondern das größte Exemplar hatte 10 1/2''' in der Breite und 1/2''' mehr in der Höhe, 9''' in der Dicke. — Die Furche ist auf der einen Seite ganz flach, auf der anderen breit und tief. Kurz vor dem Stempelpunkt wirft sich die Furche jedoch wieder etwas auf und der Stempelpunkt steht dann dicht hinter diesem Aufwurf, so daß man letztern hervorragen sieht, wenn man die Kirsche von der andern Seite betrachtet, (In Pom. Austriac. ist dies recht schön gegeben und ich bestrebte mich, es oben durch c zu versinnlichen.)

Stiel: ziemlich, von 1 3/4—2 1/4'', je kürzer er ist, desto dicker ist er. Die Höhlung desselben ist weit und tief, wie gewöhnlich bei Kirschen von solcher Herzform.

Haut: dünn, etwas zäh, stark glänzend. Die Grundfarbe ist weißgelblich, man wird sie aber nur an einzelnen Stellen gewahr, meist ist die Kirsche ringsum roth, bald heller, bald dunkler carmoisin, in dem Roth sehr fein blaßroth oder gelblich gestrichelt, oder auch punktirt. (Deutliche dunkelrothe Punkte wie in Pom. Austr. und im T. O. G. sind gar nicht vorhanden.) Die glänzende Haut und das lebhafte Roth, sowie hie und da noch ein gelber Fleck an der Kirsche machen diese sehr schön.

Fleisch: gelblich, ziemlich hart, jedoch saftig, süß, von recht angenehmem Geschmack.

Stein: wie oben gezeichnet. Christ beschreibt ihn länglich, unten stumpfspitz, oben etwas platt — also ähnlich. Er ist eioval, für die Frucht groß, von den meist flachen Rückenkanten sind die Seitenkanten stark markirt, an denen meistens vom Stielende herab noch ein oder zwei starke Nebenkanten herablaufen und sich zum Bauche des Steins hinbiegen.

Reife und Nutzung: Die Kirsche zeitigt gegen die Mitte des Juli (auch in Meiningen; 1858 war sie am 20. Juli, 1859 aber schon den 9. Juli reif.*) Sie ist unter den bunten Süßkirschen eine der schönsten, doch gebe man ihr einen besonders guten, sonnigen Stand und nahrhaften Boden, damit die Früchte, denen die Vögel wegen der Härte des Fleisches wenig anhaben können, sich gut ausbilden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nicht stark, blieb hier wenigstens gegen andere Sorten im Wachsthum etwas zurück; seine Aeste trägt er ziemlich stark aufrecht, die Tragbarkeit ist ziemlich gut.

Bemerkungen: Kraft hat die Kirsche in Pom. Austr. ziemlich wie a oben, also nach oben (nach dem Stempelpunkte zu) sehr abgestumpft abgebildet. Truchseß zweifelte deßhalb besonders mit an der Richtigkeit, weil er sie mehr spitz-herzförmig erzog. Die Form wechselt aber immer etwas, einige sind ziemlich spitz wie b und zwar sind dies die größten und schönsten Früchte, andere dagegen und gerade die Mehrzahl ist oben etwas abgeplattet, und besonders wird man dies gewahr, wenn man die Kirsche so hält, daß man noch den Stempelpunkt sieht. Dieses glaubte man auch zur Verdeutlichung der Zeichnung bemerklich machen zu müssen.

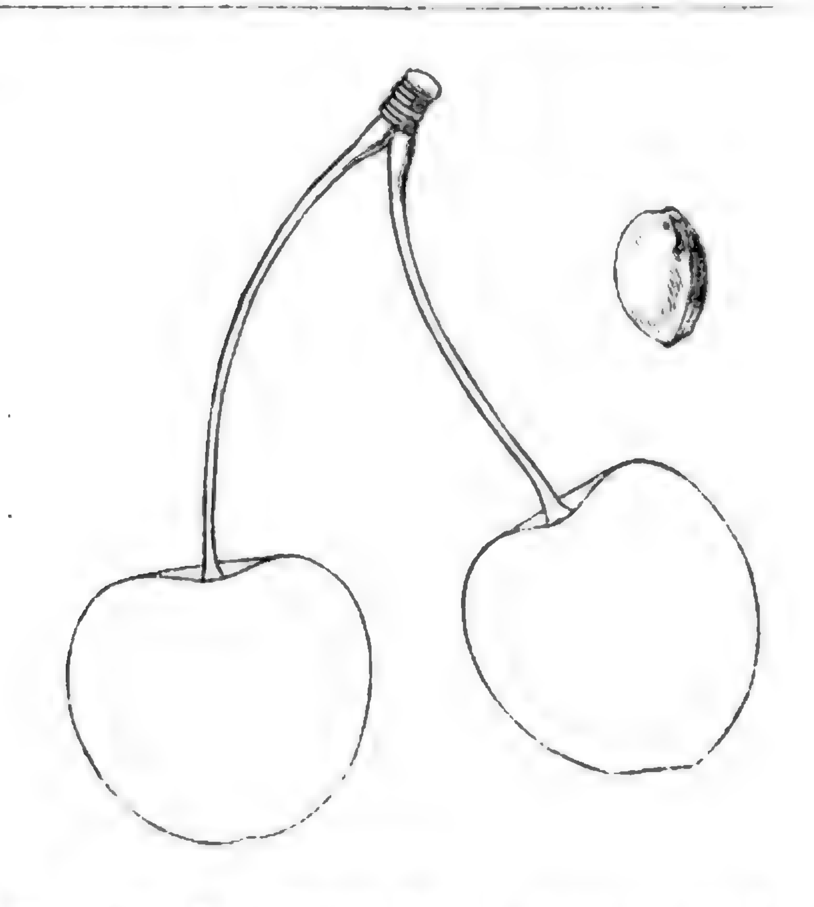
Jahn.

Anm. Als Schöne von Roemont gehen bereits mehrere Sorten bei uns. Von der Societät zu Prag erhielt ich unter dem Namen die Große Prinzessinkirsche von Burchardt noch eine andere ähnliche Frucht, die mir wieder eingieng; von Hrn. Organist Müschen zu Belitz eine edle, rundherzförmige Frucht, die mit der Gottorper Kirsche reift, dieser vor höchster Reife ziemlich ähnlich, aber doch sicher davon verschieden ist. Sie soll von Truchseß an Hrn. Müschens Vater gekommen sein, ist aber sichtbar die von Kraft beschriebene Frucht nicht. Nachdem das von Jahn erhaltene Reis 1863 getragen hat, erkenne auch ich in Obiger vollkommen hinreichend die Kraft'sche Frucht, ja die Frucht paßt selbst auf Dühamels Beschreibung (I, S. 124) ganz gut. Die Früchte blieben auch bei mir 1863, wo es viel regnete, wenig ausgebildet, so daß um den großen Stein zu wenig Fleisch sich fand, das man von dem Steine völlig herabbeißen mußte. Sie wird also wohl in einem wärmeren Klima am ehesten ihre Vollkommenheit erreichen und bei uns wird im Allgemeinen die oft ebenso hartfleischige Büttners späte rothe Knorpelk. vorzuziehen sein, die jedoch etwas später reift. Durch die bei recht besonnten Früchten rund herumgehende, ziemlich dunkelrothe Farbe, durch welche die gelbe Grundfarbe in Punkten und Strichelchen nur durchscheint und das sehr feste Fleisch, unterscheidet sie sich von andern bunten Knorpelkirschen.

Oberdieck.

*) Ende der 3ten, Anfangs der 4ten Woche der Kirschenzeit.

No. 135. Esperens Knorpelkirsche. Truchseß I, B b; Bunte Knorpelkirschen



Esperens Knorpelkirsche. **† 4te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Bivort gibt in seinem Album von ihr die Nachricht, daß man sie nach dem Major Esperen zu Mecheln benannt habe, weil dieser sie besonders verbreitete. In der Provinz Lüttich, wo große alte Bäume davon ständen, habe sie den Namen Bigarreau des Vignes, weßhalb er sie auch unter diesem Namen als Hauptnamen aufführt. Sie hat indeß in Catalogen den obigen Namen behalten. Die Frucht wird gewöhnlich als groß, schön und gut sehr gerühmt. Sie hat mit der Großen Prinzessinkirsche äußerst viele Aehnlichkeit, so daß ich glauben möchte, daß obiger Name nur eine neue Benennung von dieser sei, und unterscheidet sich von ihr höchstens durch etwas geringere Größe, etwas lebhaftere Färbung und dadurch, daß sie, wie ich bisher beobachtete, nicht ganz so leicht im anhaltenden Regen aufspringt. Sie ist gut, jedoch neben der Großen Prinzessinkirsche sehr entbehrlich und mehrt nur die Zahl der zu ähnlichen Sorten. Ich erhielt die Sorte überein von der Societät zu Neustadt an der Haardt und von Papeleu durch Urbanek. Ich habe sie schon seit einer guten Reihe von Jahren und sah oft Früchte. Möglich ist es indeß, daß ich sie bisher in ihrer vollen Größe noch nicht gehabt habe. Auch der Vilvorder Catalog bezeichnet sie als groß oder sehr groß.

4*

Literatur und Synonyme: Bivort Album III, S. 59. Bigarreau des Vignes, Bigarreau Esperen. Der Londoner Catalog führt sie im Anhange nur dem Namen nach auf. Hogg und Downing haben sie noch nicht. Auch in Ottos Garten- und Blumenzeitung 1850, 1. Heft, findet sich eine Beschreibung von ihr, entnommen aus der Rheinischen Zeitschrift für Landwirthschaft, sie ist aber daselbst noch Esperens Herzkirsche übersetzt und irrig gesagt, Esperen habe sie erzogen.

Gestalt: Wird meistens als groß oder sehr groß bezeichnet, (in der eben gedachten Gartenzeitung 11‴ lang, 12‴ breit), 1852 hatte ich sie fast ganz von dieser Größe, und bei welcher Form bei ihr die größte Breite dann fast in der Mitte liegt. Gestalt stumpfherzförmig, oft hochaussehend oder wirklich etwas länger als breit, welche Form auch die Große Prinzessinkirsche in etwas kleineren Exemplaren zuweilen annimmt. Am Stiele ist sie stark abgestumpft, auf Rücken und Bauch ziemlich stark gedrückt; der Bauch hat meist flache Furche, der Rücken nur Linie; der Stempelpunkt steht kaum vertieft auf der Spitze.

Stiel: mittelstark, $1^1/_2$″ lang, etwas röthlich angelaufen, steht in ziemlich weiter und tiefer Höhlung, deren Rand noch nach Bauch und Rücken etwas abfällt, und die gewöhnlich ungleiche Durchmesser und ovale Form hat.

Haut: glänzend, fein, straff angezogen, läßt sich ziemlich abziehen. Die schön gelbe Grundfarbe ist nur an beschatteteren Stellen ziemlich rein und ist mit einem freundlichen Roth gestrichelt und fein punktirt, ziemlich lebhaft, über den größern Theil der Frucht überlaufen, welche Röthe an den stark besonnten Stellen ziemlich dunkel und wie getuscht wird.

Fleisch: mattgelb, fest. Saft wasserhell, reichlich vorhanden. Geschmack süß, sehr angenehm, mit einer geringen Beimischung von Säure.

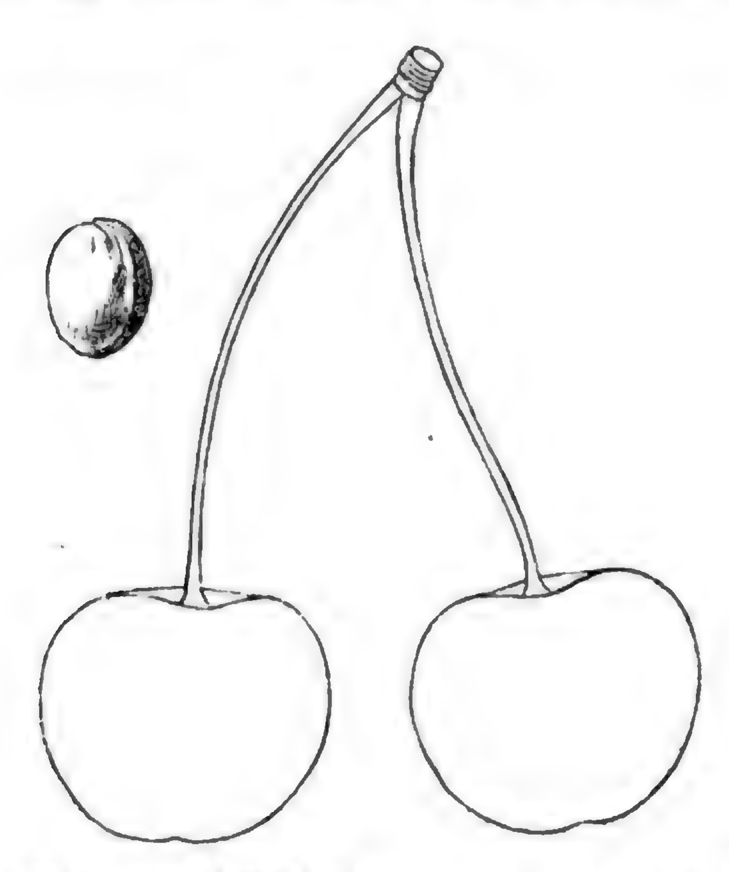
Stein: länglich eioval, oft fast eiförmig, ziemlich flachbackig; die Rückenkanten verbreitern sich nach der Spitze hin; der Bauch tritt etwas stärker hervor, als der Rücken.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit oder noch eben vor der Großen Prinzessinkirsche in der vierten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst rasch, ist gesund und sehr fruchtbar.

Oberdieck.

No. 136. Frühe Bernsteinkirsche. Truchseß I, B b; Bunte Knorpelkirschen.



Frühe Bernsteinkirsche. **† 4te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus der Nebrig'schen Baumschule zu Raschwitz, von wo sie an Pastor Sickler und von diesem 1797 an Truchseß kam. In Beziehung auf welche Späte Bernsteinkirsche man die Obige, die gar nicht früh reift, die Frühe genannt hat, ist nicht bekannt. Nicht nur die Kleine weiße Frühkirsche, die Christ in der Vollst. Pomol. S. 182 auch Frühe Bernsteinkirsche benannte, sondern selbst die Gubener Bernsteinkirsche reifen früher. Mein Reis erhielt ich von Dittrich, und da die Frucht mit der Beschreibung gut stimmt, auch die von Truchseß angegebene Reifzeit nach der Gemeinen Marmorkirsche zutrifft, kann ich annehmen, die rechte Sorte zu besitzen. Sie gehört durch Schönheit, Haltbarkeit, Tragbarkeit und guten Geschmack zu den wirklich schätzenswerthen Sorten, verdient häufige Anpflanzung und ziehe ich sie der Gubener Bernsteinkirsche vor.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 304 unter obigem Namen. Er hatte sie von Sickler mit der Benennung Große frühe rothmelirte Bernsteinkirsche erhalten. Im T. Garten=Mag. 1806, S. 67, Nr. 5, hat Sickler sie unter dem Namen Frühe Bernsteinkirsche beschrieben und Taf. 4 abgebildet. In der Abbildung erkennt man aber unsere obige Frucht nicht gehörig. Dittrich II, S. 68 Frühe Bernsteinkirsche. Christ hat sie nur in der 3. Auflage des Handbuchs S. 740 kurz unter den unrangirten Sorten. Diese Literatur beweiset, daß sie noch wenig bekannt ist. In der Pariser Nationalbaumschule, wohin Truchseß auch diese Sorte sandte, nannte man sie Le Bigarreau d'ambre ronge hatif; man scheint aber die von Truchseß bezogenen Sorten in Paris nicht conservirt zu haben.

Gestalt: Die Frucht ist groß, und hat ein lachendes Ansehen. In Gestalt ähnelt sie oft einem abgerundeten Viereck, ist jedoch am

Stempelpunkte nur mäßig gedrückt, mehr abgerundet. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auf Bauch und Rücken stark, oft recht stark breit gedrückt, von Furchen finden sich meist nur Spuren und zieht auf dem Rücken sich eine sehr feine Linie herab. Einzeln zeigt der Rücken jedoch auch eine flache, sehr breite Furche und der Bauch gleichfalls eine flache Furche. Der Stempelpunkt sitzt nicht, oder nur schwach vertieft. Sie ist, nach Sicklers Angaben, 9''' hoch, 10 breit, 8 dick, also etwas breiter als hoch, etwas höher als dick.

Stiel: mittelstark, hellgrün, 1$^{3}/_{4}$" lang, sitzt in weiter, sehr flacher Höhle, deren Rand nach dem Bauche nur wenig, nach dem Rücken stärker abfällt, wenn der Rücken Furche hat.

Haut: fein, glänzend, straff angezogen. Grundfarbe wachsgelb; die Sonnenseite ist mit Roth sanft punktirt und gestrichelt und nur die am stärksten besonnten Stellen erscheinen freundlich roth mit blassen durchscheinenden Punkten und Strichelchen der Grundfarbe. (Sickler sagt: „Die Kirsche ist auf wachsgelbem Grunde roth, doch gibt es auch helle Stellen, in welchen die Röthe in den zartesten Punkten sich verliert." Die Abbildung hat er stärker roth gehalten und bemerkt schon Truchseß, daß die Früchte auf der Bettenburg weniger Röthe gehabt hätten).

Das Fleisch ist, ehe die Kirsche ganz reif ist, ziemlich weich, doch aber schon schmackhaft, in voller Reife fest, doch noch zart, mattgelb, der Saft hell, der Geschmack angenehm süß, durch eine kleine Beimischung von Säure gewürzt.

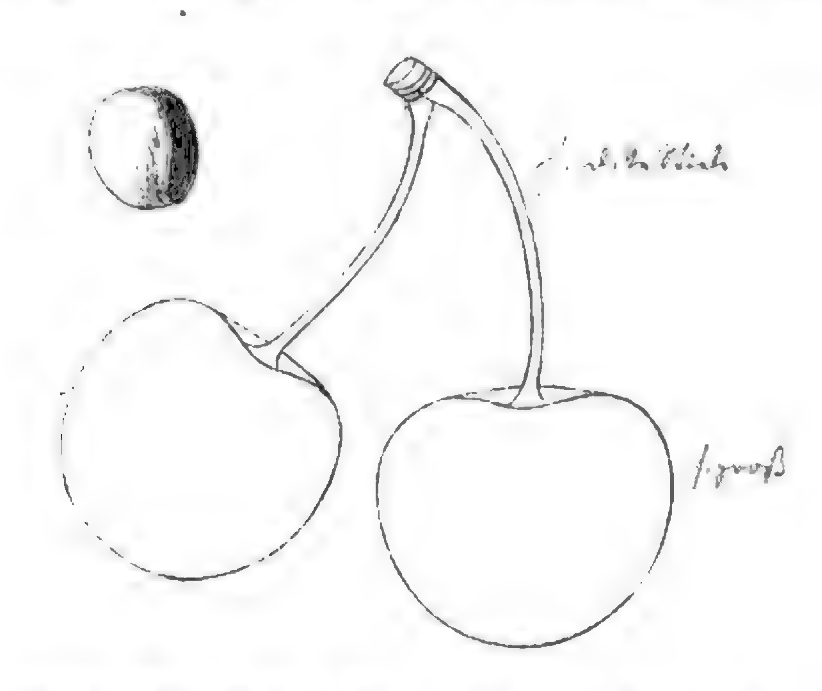
Der Stein ist nach Sickler länglich, oben und unten stumpfspitz; ich fand ihn ziemlich eiförmig, mehr eioval, mäßig dickbackig; die Rückenkanten stark markirt nach der Spitze hin sich erbreiternd, die Mittelkante flach vorstehend und nach dem Stielende sich merklich erhebend, wodurch die Eiform des Steins verdorben wird.

Reifzeit und Nutzung: Sickler setzt die Reife in die erste Hälfte des Junius, dem Truchseß nicht widerspricht, und was Dittrich nach Sickler wiederholt und hinzusetzt: „hier in Gotha Mitte Juni." Diese Reifzeit stimmt, wenn auch bei Gotha und auf der Bettenburg die Kirschen früher reifen, als in meiner Gegend, nur gar nicht damit überein, daß Truchseß, was ich ganz richtig finde, die Reifzeit zwischen die Gemeine Marmorkirsche und Perlknorpelkirsche setzt, welche Sorten ich, jene von Dittrich, diese durch Jahn aus Jerusalem bei Meiningen wohl ungezweifelt ächt habe. Diese Sorten reiften aber bei mir, selbst in dem frühen Jahre 1862, erst vom 5. bis 12. Juli. Sollte hier ein fortgepflanzter Schreib- oder Druckfehler vorliegen, den Truchseß und Dittrich nicht bemerkten, weil zur Zeit der Abfassung der Beschreibungen nicht gerade die Frucht selbst vorlag?

Anm. Die Unterschiede zwischen den mancherlei bunten Knorpelkirschen sind ziemlich schwer genügend anzugeben. Obige ist am ersten kenntlich durch ihre freundliche Färbung und stark zusammengedrückte Form recht großer Exemplare. Man wird aber, ohne ächt benannte Reiser zu beziehen und länger zu vergleichen, durch die verschiedenen Sorten nicht durchfinden.

Oberdieck.

No. 137. Drogans weiße Knorpelkirsche. Truchseß I, Bb; Bunte Knorpelk.



Drogans weiße Knorpelkirsche. **†† 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese treffliche Frucht, die an Größe der Großen Prinzessinkirsche nahe kommt, an Güte und Tragbarkeit ihr gleich steht, verdanken wir der Gartenbaugesellschaft zu Guben, und ist sie daselbst erzogen von dem Herrn Drogan, der auch die Drogans gelbe Knorpelkirsche und eine Drogans schwarze Knorpelkirsche aus Samen gewann. Sie zeitigt etwas nach der Großen Prinzessinkirsche und verdient die häufigste Anpflanzung. Mein Reis erhielt ich durch Jahn aus Klein Jerusalem bei Meiningen, wohin sie von Truchseß kam, und von Dittrich überein.

Literatur und Synonyme: Truchseß liefert über sie S. 641 und Nachtrag S. 684 nur erst kurze Nachrichten, rühmte aber bereits ihre Größe und Güte. Dittrich II, S. 79 gibt nur wieder, was Truchseß bereits bemerkte. Sie ist mithin noch nicht vollständig beschrieben und ist auch eben so wenig schon weiter bekannt. Ich beschrieb sie bereits näher in meiner Anleitung S. 513. Im Niederländischen Baumgarten, Nr. 23, ist Abbildung gegeben, und die Frucht merklich größer, als oben, dargestellt.

Gestalt: groß, etwas rund=herzförmig, 10‴ hoch, 12 breit; am Stiele ist sie stark abgestumpft, am Stempelpunkte gerundet, auf Bauch und Rücken merklich, oft stark gedrückt; die größte Breite liegt mehr nach dem Stiele hin. Der Bauch zeigt meistens flache Furche, der Rücken meistens nur Linie. Der flach stehende, oft auch nicht vertiefte Stempelpunkt sitzt gewöhnlich etwas unterhalb der eigentlichen Spitze, mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_3$—$1^1/_2$″ lang, sitzt in weiter, oft auch tiefer Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken hin stärker abfällt.

Haut: ziemlich stark, straff angezogen. Die mattgelbe Grundfarbe ist überall, wohin die Sonne traf, mit schönem Kirschroth so stark punktirt, daß die Grundfarbe nur als hellere Punkte und Strichelchen durchscheint, und die Röthe an den besonntesten Stellen dunkel-blutfarbige Stellen und Flecken bildet.

Das Fleisch ist mattgelb, fest, doch mäßig hart, saftreich, der Saft hell, der Geschmack süß, durch eine feine beigemischte Säure gewürzt.

Der Stein ist dickbackig, steht in Form zwischen breit-eiförmig und oval, welche Form noch dadurch verdorben wird, daß die breiten, ziemlich starken Rückenkanten, unter denen die Mittelkante flach vorsteht, sich am etwas abgeschnittenen Stielende des Steins merklich erheben, und die Rückenseite höher machen, als die Bauchseite.

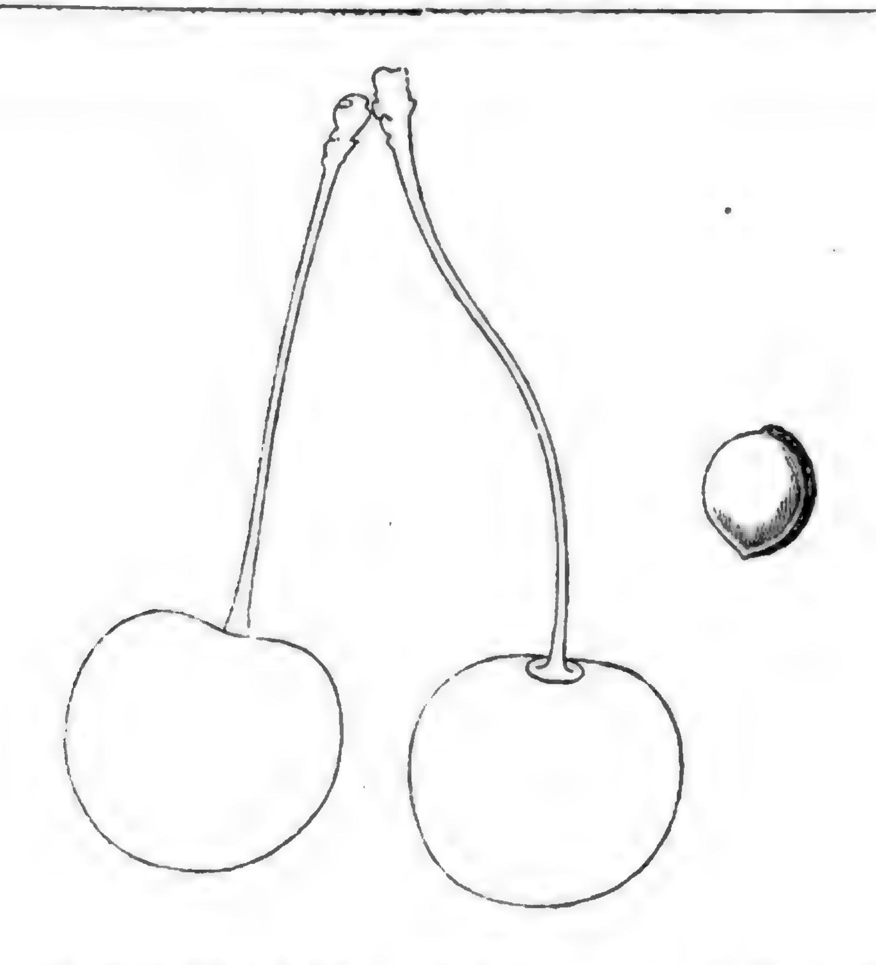
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Grolls bunter Knorpel-Kirsche, etwas nach der Großen Prinzessinkirsche, in der fünften Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Baum wächst sehr gesund, und ist reich tragbar. Nach Jahns Angabe bleibt er kleiner als andere Süßkirschenbäume, und ist auch bei Meiningen sehr fruchtbar.

Anm. Vor der Großen Prinzessinkirsche, die oft hochaussehend ist, unterscheidet sie sich durch mehr rundherzförmige Figur und runderen Stein. Auch Grolls bunte Knorpelkirsche hat mehr eiförmigen Stein und ist an der Spitze weniger zugerundet, behält auch gewöhnlich mehr Gelbes. Bigarreau gros coeuret färbte sich bisher gleichfalls nicht so stark, war nicht so volltragend und sind die Blätter des Baumes etwas zusammengekrüllt, als ob sie etwas welk wären. Büttners späte rothe Knorpelkirsche wird zuletzt noch stärker roth und hat tiefe flache Rückenfurche, auch andere Form und noch festeres Fleisch.

Oberdieck.

No. 138. Punktirte Knorpelkirsche. Truchseß I, Bb; Bunte Knorpelkirschen.



Punktirte Knorpelkirsche. (Sickler.) **† 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Sickler fand sie in der Gegend von Kleinfahnern bei Gotha und beschrieb sie im T. O. G., Bd. 10, S. 342 unter dem Namen Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische, welchen langen Namen ich mit dem Obigen vertauscht habe. — Die Frucht ist schön, auch gut und kann neben anderen ähnlichen immer als eine eigenthümliche Art in einem Sortimente fortgeführt werden.

Literatur und Synonyme: Sickler wie oben. Die von ihm Taf. 19 gegebene Abbildung ist gut, nur wurde sie in meinem Garten etwas voller und nahm auch meist mehr Röthe an. — Christs Hdwb. S. 231. Es ist hier Sicklers Beschreibung, doch mit Weglassung von mehreren nöthigen Erläuterungen wiedergegeben, so daß dieselbe undeutlich wird. — Dittrich II, S. 79, nur nach Sickler und Truchseß, welcher Letztere die Frucht selbst nicht sah und deßhalb dieselbe nach Sickler beschreibt. — Dochnahl, welcher die bunten Herzkirschen Molkenkirschen und die bunten Knorpelkirschen Marmorkirschen nennt, diese Benennung aber nicht consequent durchführt, hat sie S. 42 Punktirte Marmorkirsche genannt. — Im Jenaer Obstcab., Neue Aufl., Sect. III, Lief. 5 ist sie im Ganzen richtig abgebildet, nur ist die Kirsche nicht so regelmäßig punktirt und es wechseln die Punkte mit größeren rothen Fleckchen ab.

Gestalt: sie ist, wie oben gezeichnet, wonach die Frucht, wie Sickler von ihr sagt, nicht ganz die Form einer Herzkirsche hat, sondern mehr rund als lang, ja mehr gedrückt als breit ist, denn sie mißt 9‴ in der Höhe, beinahe 1″ in der Breite und 10‴ in der Dicke. (Wie oben erwähnt, hat sie Sickler jedoch selbst nicht von dieser Größe

abgebildet). Er bemerkt noch, daß sich die Kirsche dadurch auszeichne, daß sie stark und fast auf beiden Seiten gefurcht sei, wogegen ich sie nur wenig gefurcht fand und nur auf der einen Seite nach dem Stiele zu besonders gedrückt. Der Stempelpunkt steht wenig vertieft.

Stiel: blaßgrün, ziemlich lang, oft über 1½" lang und steht in einer geräumigen Höhlung.

Haut: der Beschreibung Sicklers nach weißgelb mit hellerem Roth gewebeartig überzogen, welches auf der Sonnenseite zusammenfließe. Auf der Schattenseite sei sie weiß und der Raum zwischen beiden Seiten (also in dem helleren Roth) mit zarten Punkten besprengt. Dies fand ich schon richtig, nur ist die Kirsche auf der Sonnenseite selten zusammenhängend geröthet, sondern mehr roth marmorirt durch unregelmäßige rothe Punkte und Fleckchen. Wo etwa die Röthe mehr zusammenfließt, bemerkt man statt der Punkte einige gelbliche Strichelchen.

Fleisch: weiß, um den Stein sehr hell, fast durchsichtig, und wie es weiter beschrieben wird, sehr zart, aber doch auch etwas fest zusammenhängend. Ich bemerkte mir, es sei ungefähr wie das der Weißen spanischen, nämlich weicher als an andern Knorpelkirschen, doch für eine Herzkirsche wieder zu fest. Der Geschmack ist recht gut.

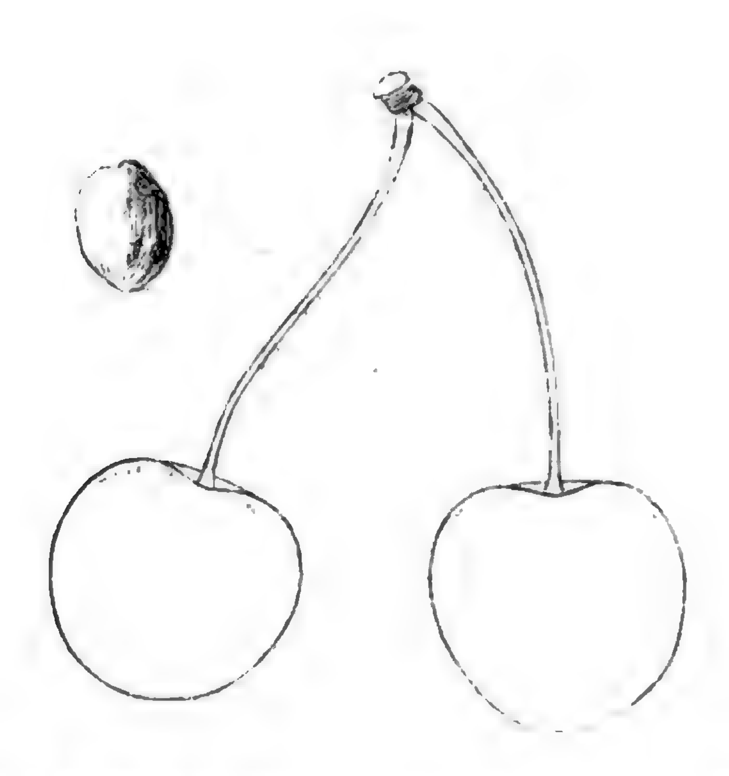
Stein: eirund und dickbackig; die Rückenkante tritt breit auseinander und steht nach dem Stielende hin etwas hervor. Am oberen Ende hat der Stein eine kleine kurze Spitze. In manchen Früchten ist er kleiner als auf obiger Zeichnung.

Reife und Nutzung: Sickler gibt die Reife zu Ende des Juli an; in Meiningen reifte sie 1860 Anfangs August mit Drogans weißer und Weißer spanischer Knorpelkirsche. Sie gleicht viel in Form und Färbung der Gottorper, auch der Blutherzkirsche und Weißen spanischen. Doch ist sie gegen die beiden ersteren auf den beiden Seiten weniger gedrückt, auch etwas später reif; ihre Färbung ist anders und besonders ist sie durch ihren längeren Stiel von allen 3 unterschieden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Sickler ziemlich stark, und seine Aeste gehen spitzwinkelig in die Höhe, sie biegen sich aber später auch wieder herabwärts, so daß die Krone unordentlich und wegen der weitläufig stehenden Aeste durchsichtig wird. — Ich habe an ihm keinen Unterschied gegen viele anderen Süßkirschenbäume wahrgenommen und fruchtbar hat er sich so gut wie andere bezeigt.

Jahn.

No. 139. Kratos Knorpelkirsche. Truchseß, I, B b; Bunte Knorpelkirschen.



Kratos Knorpelkirsche. **† 5te bis 6te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht erhielt ich schon in Bardowick aus dem Garten des Herrn Factors Krato zu Lüneburg, der behauptete, daß sie als Sämling in seinem Garten aufgewachsen sei. Das mehrmalige Mißglücken der Probezweige und Wiedereingehen der Hildesheimer späten Knorpelkirsche, die ich erst unlängst von Meiningen wieder erhielt, haben mich verhindert, sie mit der letzteren Sorte schon früher genauer zu vergleichen und ein Resultat zu gewinnen, ob sie wirklich eine eigene Sorte sei. Hievon habe ich mich nun 1862 überzeugt, indem ich die beiden gedachten Sorten, nebst der Meininger späten Knorpelkirsche auf denselben Probebaum neben einander gebracht habe, und alle voll trugen. Die Obige röthete sich ganz gleichzeitig mit der Hildesheimer späten Knorpelkirsche und schien anfangs mit ihr identisch, nahm aber dann an Größe und besonders auch mehr Breite zu, während die Hildesheimer an Röthe rascher und stärker zunahm, aber schmal und hoch gebaut blieb und wenig Fleisch in diesem ungünstigen Jahre gewann. Die Meininger späte Knorpelkirsche fieng um 5—6 Tage später an sich zu röthen, nahm auch in diesem naßkalten Jahre wenig Röthe an. Welche von diesen 3 Sorten, von denen Zwei überflüssig sind, beizubehalten sei, müssen langjährige Beobachtungen in pomologischen Gärten näher ergeben. Im Geschmacke

möchte ich wohl der Obigen den Vorzug geben. Ueberhaupt haben die recht spät reifenden Kirschen hauptsächlich nur für vornehme Tafeln Werth, und verlieren auf dem Markte, sobald Pflaumen und Sommerbirnen da sind.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst in meiner Anleitung S. 515, bei der Hildesheimer späten Knorpelkirsche, kurz aufgeführt.

Gestalt: mehr als mittelgroß, stumpf-herzförmig, am Stiele stark, am Stempelpunkte, der wenig oder nicht vertieft steht, wenig gedrückt, mehr zugerundet, auf dem Bauche etwas, auf dem Rücken merklich breit gedrückt. Vollkommene Früchte haben an Bauch und Rücken flache Furchen.

Stiel: dünn, grün, oft etwas angelaufen, $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, etwas gekrümmt, sitzt in weiter, flacher Höhlung.

Haut: glänzend, fein; die etwas unansehnlich gelbe Grundfarbe ist mit freundlichem Kirschroth, und da, wo die Sonne recht hintraf, ziemlich dunklem Roth, mehr getuscht als punktirt überlaufen und sind die Schattenstellen rein-, oder gelblich-roth gefärbt. Recht reife Früchte scheinen rundum ziemlich dunkelroth zu werden.

Fleisch: gelblich, fest, doch fein, der Saft wasserhell, der Geschmack sehr angenehm, etwas weinig-süß.

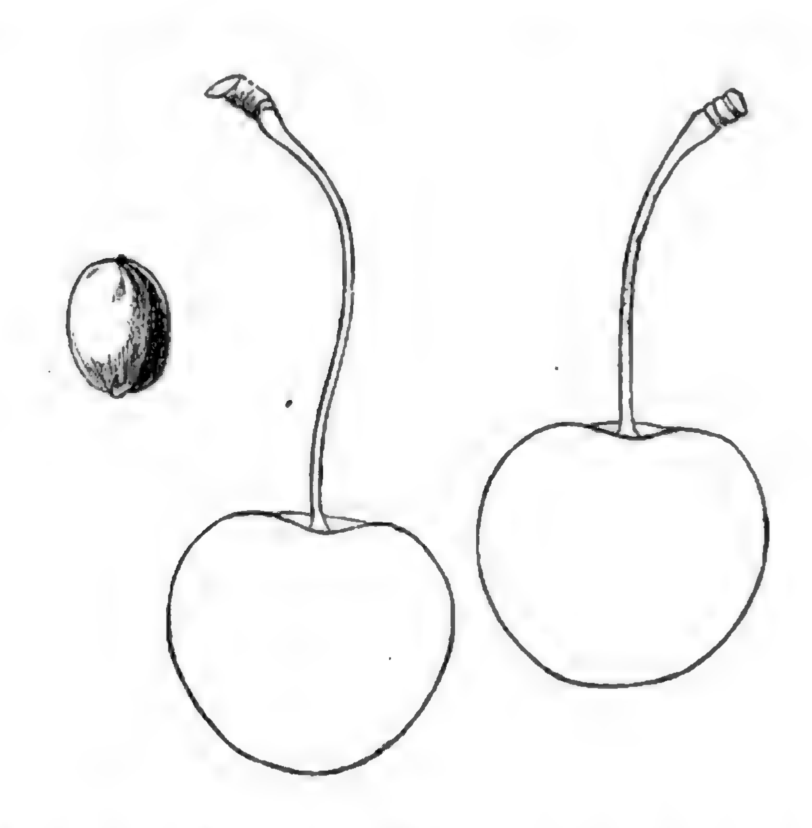
Stein: ist eioval oder eiförmig; die Rückenkanten sind ziemlich flach, und erheben sich nach dem Stielende hin nur mäßig; am Stielende findet sich eine feine Afterkante.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche und selbst etwas nach Büttners später rother Knorpelkirsche in hiesiger Gegend, selbst in frühen Jahren, erst im August und hält sich lange am Baume. Sprang 1862 in lange anhaltender Nässe wenig auf, was auch bei den andern obgedachten Sorten wenig der Fall war.

Der Baum wächst rasch und ist sehr tragbar, und theilt nur in meiner Gegend den Fehler ziemlich aller spät reifenden Kirschen, daß die jungen Früchte in heißen Tagen, im Mai und Juni, leicht abfallen. Doch sah ich den Baum bei Herrn Factor Krato mehrmals außerordentlich voll sitzen.

Oberdieck.

No. 140. Lieke's bunte Knorpelkirsche. Truchseß I, B b; Bunte Knorpelk.



Lieke's bunte Knorpelkirsche. 6te bis 7te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Kirsche erzog Herr Baumschulenbesitzer Lieke zu Hildesheim, der sich lange Jahre hindurch um die Obstbaumzucht unseres Landes verdient gemacht hat, und theilte mir, nachdem der Baum zuerst getragen hatte, etwa um 1851 ein Reis mit. Die Frucht ist schätzbar durch recht späte Reife, reift gleichzeitig mit der Hildesheimer späten bunten Knorpelkirsche, Kratos Knorpelkirsche und Meininger späten bunten Knorpelkirsche, unter denen die erstere an Größe und Güte hinlänglich übertroffen ist, und mit den beiden andern hinsichtlich der Güte noch weiter verglichen werden mag. Der Baum zeigte sich bisher in Jeinsen genügend fruchtbar, doch starb mir im Garten hinter dem Hause, wo trotz des scheinbar sehr guten Bodens nichts auf die Dauer leben bleibt, als Pflaumen und Sauerkirschen, schon zweimal ein junger Baum ab. In Hildesheim dagegen trug der Baum häufig und voll und die hier vorliegende Kirsche übertrifft die andern genannten, gleichzeitig reifenden, wohl noch an Größe. Herr Lieke sandte mir auch in dem dürren und heißen Jahre 1865 ein Körbchen voll schöner Früchte, die damals Ende Juli und Anfangs August mit den bekannten spätesten Sorten reiften, wo durch die fortwährende Hitze alles Obst rasch gezeitigt wurde.

Literatur und Synonyme: Ich gab schon in meiner Anleitung S. 503 von dieser Frucht Nachricht, und nannte sie Lieke's bunte Herzkirsche. Es hat indeß sich später herausgestellt, daß das Fleisch doch noch so consistent ist, daß sie zu den Knorpelkirschen gezählt werden muß.

Gestalt: fast, oder noch wirklich groß, meist reichlich 11''' breit, stumpf-herzförmig, oft rund-herzförmig, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur sehr wenig gedrückt, zu beiden Seiten etwas, am stärksten auf der Rückenseite gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken breite, flache, oft auch fast fehlende Furche; der Stempelpunkt liegt in einem Grübchen, etwas mehr nach der Rückenseite hin, indem die Bauchseite sich etwas über ihn erhebt.

Stiel: hellgrün, meist 1½" lang, und dann ziemlich dünn, sanft gebogen, sitzt in weiter, mäßig tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten nur etwas aufwirft und nach der Rückenseite hin etwas stärker abfällt.

Haut: glänzend, ziemlich zähe, so daß die Frucht gut verfahren werden kann. Grundfarbe ziemlich hochgelb und ist die Frucht mit sehr freundlichem Roth gestreift und punktirt, stellenweise leicht, stellenweise und bei recht besonnten Früchten stärker, so daß die Frucht zuletzt rundum roth wird, wobei man jedoch immer das Punktirte und fein Gestrichelte in der Röthe wahrnehmen kann.

Das Fleisch ist mattgelb, nur so hart, daß sie noch völlig zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist wasserhell, der Geschmack süß und durch etwas beigemischte Säure gehoben.

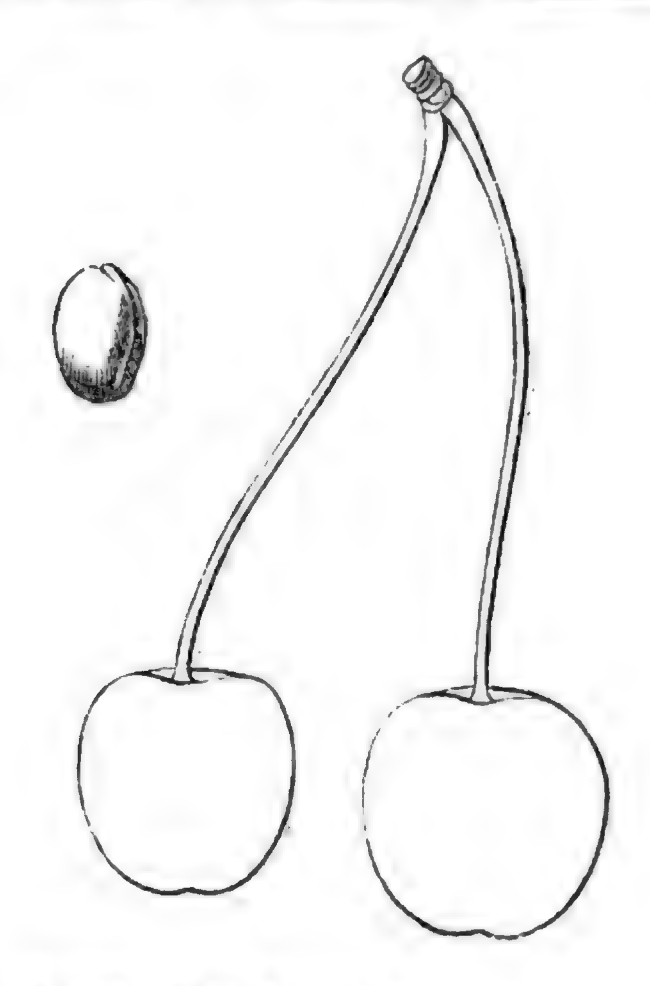
Der Stein ist nicht groß, ziemlich flachbackig, eiförmig, einzeln zum Oval neigend, die nicht breiten, ziemlich flachen Rückenkanten treten nach dem Stiele hin über die Eiform etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit den spätesten bunten Kirschen, hält sich lange am Baume und ist zum Rohgenuß und für die Küche gut.

Der Baum wächst sehr kräftig, selbst stark, strebt kerzengrade in die Höhe und verspricht recht groß zu werden.

Oberdieck.

No. 141. Schöne Agathe. Truchseß I, B b; Bunte Knorpelkirschen.



Schöne Agathe. * September.

Heimath und Vorkommen: Ist erzogen von dem Capitän und Baumschulenbesitzer Herrn Thierry zu Haelen im belgischen Limburg, der 1853 davon im November einen Korb voll an die Commission Royale de Pomologie in Belgien sandte, und sie Belle Agathe de Novembre genannt hatte. — Die Commission Royale untersuchte die Frucht, und fand, daß sie unter den späten Kirschen den ersten Rang einnehme, und in jeder Hinsicht die Cerise tardive du Mans (Merveille de Septembre) übertreffe. Sie hat sich darauf schnell verbreitet und auch Hogg im Manuale lobt sie und sagt, sie hänge am Baume bis in die erste Woche des Oktober und kein Vogel noch Wespe berühre sie. Letzteres fand ich nicht gegründet und mußte sie doch durch umgespendeltes Gardinenzeug vor den Sperlingen retten, konnte sie auch nicht über das Ende des September hinaus am Baume erhalten, wo sie schon einige Zeit reif war; sie setzt seit 5 Jahren zwar jährlich voll an, bleibt aber, wenigstens in meinem Boden, zu klein, hat wenig Fleisch und fand ich die Merveille de Septembre, wie sie Herr Kunstgärtner Topf aus Erfurt, und wohl ganz ächt, bei der Pomologen-Versammlung zu Gotha, in einem sehr vollsitzenden Zweige, mit ausgestellt hatte, bei Weitem besser. Genügende Früchte von dieser letzten, welche auch eine weichfleischige Kirsche ist, sah ich noch nicht; Elliott urtheilt indeß über die obige ebenso, wie ich, führt sie nur kurz

auf und sagt, späte Reife sei ihr Hauptverdienst. Auch Jahn im Meininger Bericht VII, 1860, fand sie klein. Mein Reis erhielt ich von Herrn Medicinal-Assessor Jahn, weiter herstammend von Papleu, und von der Société van Mons überein, und tragen beide auf demselben Probebaume neben einander.

Literatur und Synonyme: Die erste Nachricht und Beschreibung von dieser Frucht gibt Bivort im Album IV, S. 136. Er urtheilt dort über sie eben so, wie später in den Annales III, S. 9, wo sie nochmals von ihm abgebildet und beschrieben ist, und sagt, 1852 werde Herr Thierry sie in den Handel geben. In den Annales ist sie merklich größer abgebildet, als obige Figur, 11 Linien breit und hoch, gelb, fast über und über sehr reich rothgesprenkelt und stellenweise fast roth verwaschen. Hogg Manual S. 49 und Elliott S. 219. Eine Abbildung gibt auch The Florist and Pomologist von Hogg, Jahrg. 1863, S. 32.

Gestalt: In meinem Boden klein, hochaussehend oder wirklich etwas länglich, stark zur ovalen Form neigend (Fruit moyen, ovale-avondi, Bivort). Am Stiele ist sie wenig abgestumpft, am Kopfe auch etwas gedrückt, wo der Stempelpunkt in ziemlich weitem, flachem Grübchen liegt; Rücken und Bauch sind merklich gedrückt, so daß sie weniger dick, als breit ist. Am Bauche ist eine Furche kaum bemerklich, und war bei mir statt der Furche auf dem Rücken, welche Bivort als sehr merklich, ja tief darstellt, meistens auch nur eine feine Linie.

Stiel: mäßig stark, 2″ lang, oft noch etwas länger, sanft gebogen, sitzt in enger, flacher, — nach den Annales tiefer und runder Höhle.

Haut: ziemlich stark; Farbe bei mir nicht so gesprenkelt, wie Bivort die Frucht darstellt, sondern in voller Reife dunkelroth mit lichteren Stellen. Feine Punkte und Strichelchen konnte man darin nur unter der Loupe wahrnehmen.

Fleisch: mattgelb, von der Consistenz halbharter Knorpelkirschen, vom Steine sich gut lösend. Der Saft ist fast wasserhell, der Geschmack allerdings, wie ihn Bivort bezeichnet, süß und angenehm, doch hat die Frucht in meiner Gegend zu wenig Fleisch.

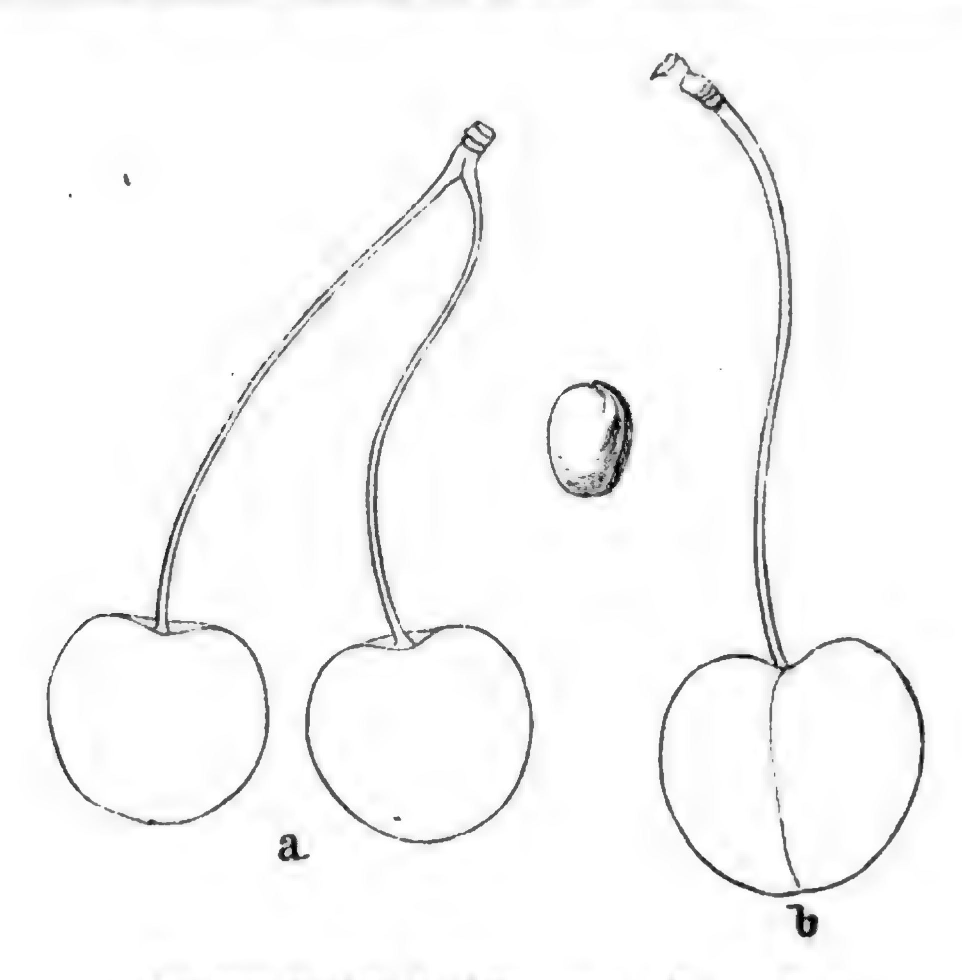
Der Stein ist nicht zu groß, flachbackig, länger als breit, langoval oder lang-eioval; die Rückenkanten sind breit, doch flach, und verbreiten sich nach der Spitze des Steines hin.

Reifzeit und Nutzung: Die Frucht färbte sich bei mir schon im August, und irgend merklich über den September hinaus konnte ich sie nicht mehr am Baume erhalten, indem dann die Stiele einschrumpften, zum Zeichen, daß die Frucht bereits überreif war. Die späte Reife bei Herrn Thierry kann nur in einer sehr schattigen Lage ihren Grund gehabt haben.

Der Baum wächst bei mir gut, doch nicht gerade stark; seine Fruchtbarkeit ist allerdings groß, und fallen die jungen Früchte fast gar nicht ab.

Oberdieck.

No. 142. Goldgelbe Herzkirsche. Truchseß I, C a; Gelbe Herzkirschen.



Goldgelbe Herzkirsche. * 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Sorte 1793 von Kraft in Wien unter dem Namen Kleine Ambra, Goldgelbe Herzkirsche. Ich besaß sie in Nienburg von Dittrich ächt, ließ sie aber wieder eingehen, da die Früchte in 4—5 Jahrgängen klein blieben und höchstens durch reiche Tragbarkeit und die gelbe Farbe Werth hatten. Unlängst fand ich einen Baum von der Sorte wieder auf, an dem die Früchte nicht größer waren, als ich sie früher hatte, und habe nach diesen Früchten die Figur a gezeichnet, der ich die größere Kraft'sche Figur unter b beigefügt habe. Sie behält wohl hauptsächlich nur für pomologische Sammlungen wegen ihrer dunkelgelben Farbe Werth.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 350 Goldgelbe Herzkirsche; Dittrich II, S. 87; Kraft I, Taf. 4. Kleine Ambra oder Goldgelbe Herzkirsche, Guignier à petit fruit d'Ambre ou d'or; T. O. G. 18, S. 261 mit Abbildung auf Taf. 13, die nach Früchten gefertigt ist, welche von der Bettenburg mitgenommen waren; die Abbildung hat fast die Größe der Figur b oben, scheint aber kaum gehörig genau gefertigt zu sein und ist auch, wie Truchseß bemerkt, von Sickler die Beschreibung theils nach den Truchseßischen Angaben, theils nach eigener Ansicht angefertigt. Im Allgem. Garten=Magaz. 1809, Taf. 23, ist sie wahrscheinlich nochmals als Gelbe Süßkirsche und weit kleiner abgebildet. Das Garten=Magaz. 1808, Taf. 28 hat eine in Form und Farbe ihr ähnliche Kleine

weiße Frühkirsche. — Truchseß ist, nach Einsicht des von Zink angefertigten Originals des II. Theils der Knoopschen Pomologie, der Meinung, daß die Knoop II, Taf. 11, Nr. 104 schlecht abgebildete Gelbe Spanische Herzkirsche die Obige sei, bezweifelt dagegen mit Recht, daß Dühamels Cerisier à fruit ambré, à fruit blanc, (Düham. S. 139, Nr. 14, Taf. 11) unsere Sorte sei, und hält es ebenso für zweifelhaft, ob Hirschfelds Schwefelkirsche S. 12, Nr. 7 mit unserer Goldgelben Herzkirsche zusammenfalle. Christ hat sie zuerst in der 2. Auflage des Handbuchs S. 665, Nr. 22 mit Krafts Benennungen, ferner Wörterbuch S. 281, Handbuch 3. Auflage, S. 687, Nr. 39, mit einigen Abänderungen nach Sickler, Vollst. Pomol. S. 206, Nr. 38, Fig. 38 (die zu rothgelb ist). — Ob? und unter welchem Namen sie etwa in England oder Frankreich bekannt ist, läßt sich vor der Hand nicht bestimmen.

Gestalt: Nach Truchseßs Beschreibung, die wir hier folgen lassen, und mit der meine Früchte bis auf die geringere Größe übereinstimmten, ist sie mittelgroß, doch kleiner als die Gelbe Herzkirsche, der Form nach breiter als hoch, herzförmig, auf der einen Seite, (Rücken), auf der eine dünne Linie nach der sehr abgerundeten Spitze herabläuft, etwas breitgedrückt. Das Stempelgrübchen ist wenig bemerklich.

Stiel: 2″ lang, dünn, gelbgrün, sitzt in wenig tiefer Höhlung auf der Frucht.

Haut: dünn, doch zähe, daß sie sich abziehen läßt, durchsichtig, von Farbe gleichartig dunkel- oder goldgelb, ohne das mindeste Roth.

Das Fleisch ist etwas weniger weich, als bei der gelben Herzkirsche, goldgelb, doch so, daß sich in demselben theils hellere, theils dunklere Punkte befinden, die die Haut durchschimmern. Der reichlich vorhandene Saft ist gelblich, der Geschmack hat vor voller Reife viel Bitteres, wird aber in voller Zeitigung angenehm süß.

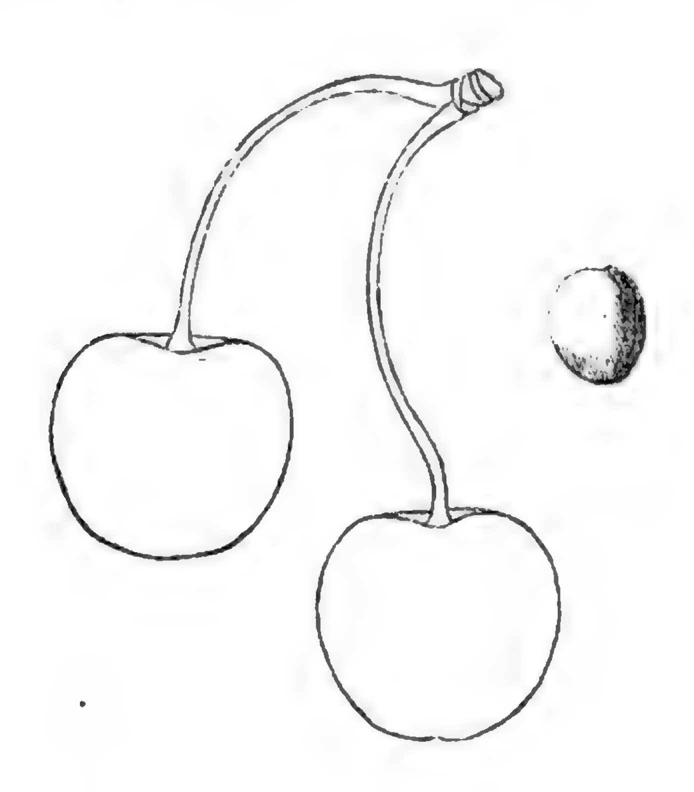
Der Stein ist oval, nach dem Stiele etwas platt gedrückt, nach dem Kopfe hin spitzig zulaufend, (also ei-oval wie ich ihn finde und hinzufügen kann, daß er verhältnißmäßig nicht groß ist).

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Gelben Herzkirsche in der 4ten Woche der Kirschenzeit. Wohl nur für den frischen Genuß.

Anm. Sie unterscheidet sich von andern gelben Herzkirschen theils durch rundere Form, theils durch die dunkler gelbe Farbe und etwas festeres Fleisch.

Oberdieck.

No 143. **Büttners gelbe Knorpelkirsche.** Truchseß I, C b; Gelbe Knorpelk.



Büttners gelbe Knorpelkirsche. **† 5te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese ist die älteste der uns bekannten gelben Knorpelkirschen, und wurde erzogen von dem um das Kirschenfach so verdienten Stiftsamtmann Büttner zu Halle, der sie 1803 Truchseß mittheilte. Sie ist nicht so groß als Drogans und Dönissens gelbe Knorpelkirschen, und wächst auch der Baum nicht ganz so kräftig; dagegen trägt sie am vollsten, und leidet namentlich am Abfallen der jungen Früchte in heißen Junitagen weniger, scheint mir auch im Regen weniger leicht aufzuspringen, als die beiden andern Sorten. Welche von den drei Sorten als die schätzbarste beizubehalten sei, muß in pomologischen Gärten, unter längerer Beobachtung, noch weiter ermittelt werden. Mein Reis der Obigen erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 361 unter obigem Namen; Dittrich II, S. 90; Lond. Cat. Nr. 25, Hoggs Manual S. 52, Downing S. 185. Es erhellet aus dieser Literatur, daß sie in England und Amerika sich bereits eingebürgert hat; in Belgien und Frankreich wird sie noch unbekannt sein.

Gestalt: Mittelgroß, von Form stumpf- oder eigentlich rundherzförmig. Büttner schrieb anfangs an Truchseß, daß die Frucht sehr groß sei, und wird auch diese Frucht auf dem Mutterstamme größer gewesen sein, als sie auf fremdem Grundstamme ausfällt. Auch auf der Bettenburg war sie nur mittelgroß. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte fast zugerundet; der Bauch

ist sehr wenig oder gar nicht gedrückt, der Rücken merklicher; Furchen fehlen und zeigt der Rücken nur eine Linie, oder selbst kleine Erhöhung. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. Die größte Breite der Frucht liegt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin.

Stiel: gelbgrün, ziemlich stark, $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, sitzt in flacher, weiter Höhlung.

Haut: straff, glänzend, zeigt ein helles, in vollster Reife höheres Gelb, ohne alle Röthe.

Das Fleisch ist hellgelb, fest, saftreich; der Geschmack in voller Reife süß und angenehm.

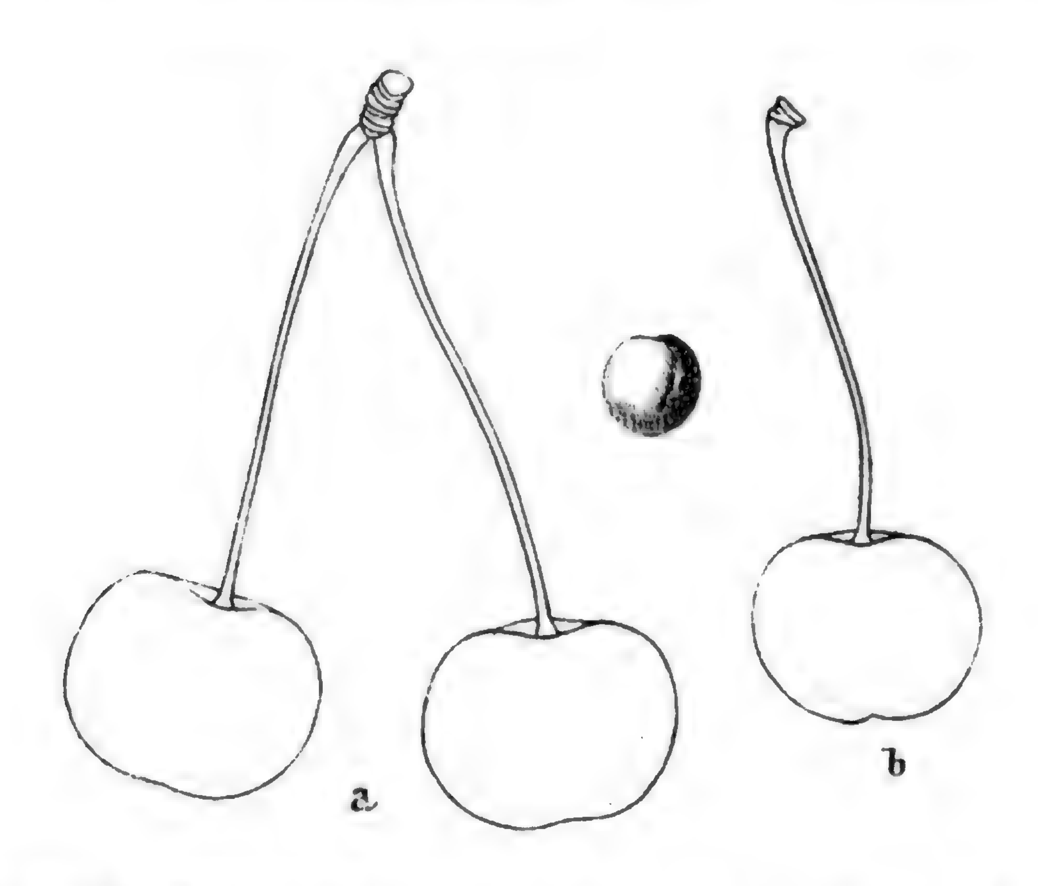
Der Stein ist nicht groß, am Stielende etwas abgeschnitten, mäßig dickbackig, breit-eiförmig, über welche Form die flachen Rückenkanten am Stielende sich etwas erheben.

Reifzeit und Nutzung: Sie zeitigt gleichzeitig mit den beiden andern gelben Knorpelkirschen in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt. Wenn kein anhaltendes Regenwetter eintritt, halten die gelben Knorpelkirschen sich lange auf dem Baume.

Der Baum wächst schwächer, als der der beiden andern gelben Knorpelkirschen, ist übrigens gesund und zeichnet sich auch dadurch aus, daß die Triebe ein noch etwas gelblicheres Ansehen haben, als bei den beiden Schwestersorten.

Oberdieck.

No. 144. Kleparower Süßweichsel. Truchseß II. 1. Süßweichseln.



Kleparower Süßweichsel. In gutem Kirschenboden **† 4te W. d. K.=Z.
Griotte Kleparow, Kleparowka.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Polen, wie schon der Name und der Beiname La belle Polonaise anzeigt, und muß dort wohl sehr geschätzt werden. Sie hat sich von Polen aus bereits weiter und auch nach England und Frankreich verbreitet, und rühmten auf der Pomologen=Versammlung zu Berlin ein paar Herren aus dem Posenschen sehr ihre Güte, hatten auch derartige Kirschen, mit Wachs überzogen, mitgebracht, die mittelgroß waren. Das zugesagte Reis habe ich nicht erhalten, habe indeß diese Frucht aus Herrenhausen, von Herrn Leroy zu Angers und von der Societät zu London überein, so daß ich wohl ungezweifelt die rechte habe. Ob sie größeren Werth hat, muß noch weiter erforscht werden. In Herrenhausen wird sie, als delikate Tafelfrucht und wegen ihrer reichen Tragbarkeit, von Herrn Hofgarteninspektor Borchers geschätzt, der mir auch sagte, daß er ganz besonders diese Sorte zur Bereitung von Kirschensaft benutze, der von ihr delikat werde. Früchte, die ich aus Herrenhausen mitbrachte, hatten die Größe der Figur a oben; in meinem für Kirschen wenig günstigen Boden bleibt sie jedoch beträchtlich kleiner und (auch auf dem Probe=zweige, den ich von dem Reise aus Herrenhausen anlegte), wird sie kaum größer als eine Vogelkirsche und nur so groß, als Figur b oben, ist auch nicht so saftreich und schmackhaft, als in Herrenhausen, und würde man sie nach der Frucht zu den Weichseln zählen. Der Baum

hat jedoch mehr den Wuchs der Süßweichseln, so wie das große Sauerkirschenblatt, und werden mit Griotte im Auslande auch oft Süßweichseln bezeichnet.

Literatur und Synonyme: findet sich wohl noch nirgend näher beschrieben. Der Lond. Catol. führt sie S. 58, Nr. 45 auf, mit den Synonymen La bonne Polonaise, Kleparower Weichsel, Polnische Weichsel, und bezeichnet sie als mittelgroße Tafelfrucht 2ter Qualität, ohne weitere Bemerkungen. Hogg im Manuale Griotte de Kleparow hat als Synon. Belle Polonaise, bezeichnet sie gleichfalls als mittelgroß, und sagt Flesh tender, jaicy, with a rich, sweet, and subacid flavor. — Leroy hat sie als Cerise de Kleparow und schreibt ihr 1te Qualität zu.

Gestalt: In gutem Kirschenboden mittelgroß; in ihrer Gestalt neigt sie sich zu einer viereckigen Form; am Stiele ist sie stark, auch am Stempelpunkte merklich gedrückt, zu beiden Seiten nur etwas breitgedrückt. Der Bauch hat sehr flache, oft keine Furche, der Rücken meist nur feine Linie; der Stempelpunkt sitzt in schönem flachen, weiten Grübchen ziemlich auf der Mitte der Fruchtspitze.

Stiel: $1^{3}/_{4}$—2″ lang, an meinen kleinen Früchten kürzer, mäßig stark, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: zähe, abziehbar, glänzend, dunkelbraunroth, in voller Reife tief schwarz.

Das Fleisch ist in günstigem Boden zart, wenn die Frucht kleiner bleibt, jedoch etwas fest und muß sie dann zum Dörren sich vorzüglich eignen, der reichlich vorhandene Saft sehr dunkel, der Geschmack gewürzreich, fast weinartig; eine feine süße Säure sticht etwas durch, macht die Frucht aber sehr erfrischend.

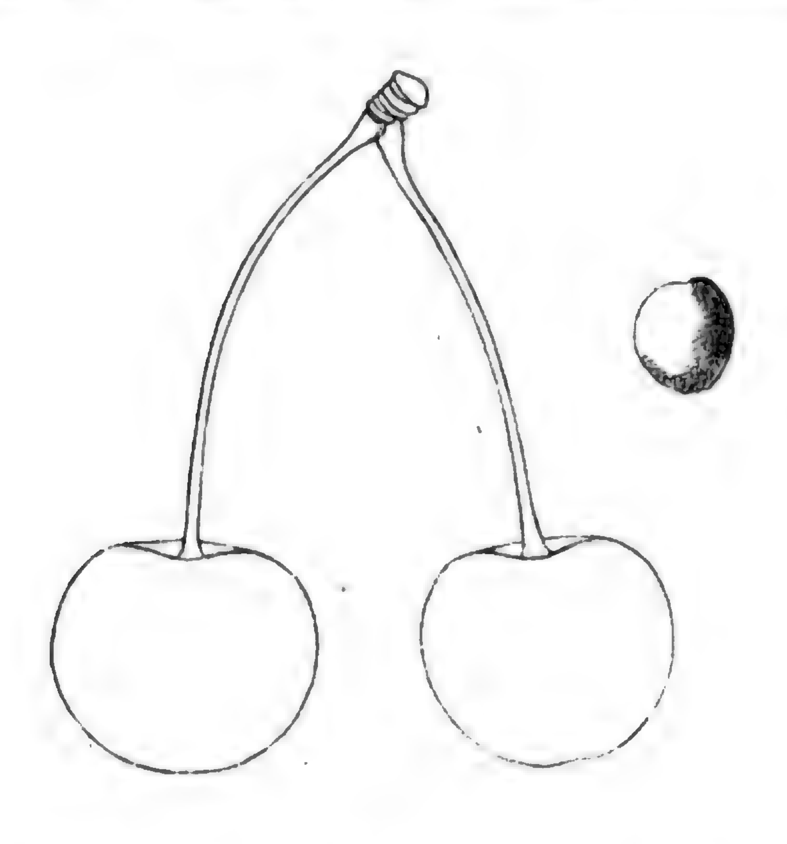
Stein: klein, etwas breiter als hoch, dickbackig, ziemlich kugelrund; Rückenkanten ziemlich breit, doch flach; die Mittelkante steht etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Sie reift mit der Königin Hortensia, der Ostheimer Weichsel, dem Schwarzen Adler 2c. in der 4ten Woche der Kirschenzeit. Es mag versucht werden, ob sie etwa zu Haushaltszwecken besonderen Werth hat, z. B. zu Kirschgeist und Kirschliqueur; indeß bemerkt Truchseß wohl mit Recht bei der gleichfalls kleinen Ratasia-Weichsel, daß zu dieser Verwendung jede gute Weichsel eben so gut tauge.

Der Baum wächst rasch und gesund, wird groß, geht rasch in die Luft und machen größere Stämme und stärkere Zweige sich durch eine glatte, etwas weißgraue Rinde unter andern Kirschenstämmen kenntlich. Er hat besonders an jungen und kräftigen Stämmen das große Sauerkirschenblatt, und die Zweige hängen sich nicht.

Oberdieck.

No. 145. **Süßweichsel von Chaux.** Truchseß II, 1. Süßweichseln.



Süßweichsel von Chaux. **† 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Die hier vorliegende, sehr werthvolle Frucht, die nach Geschmack und Baumwuchs zu den Süßweichseln gehört, erhielt ich, unter dem Namen Griotte de Chaux, überein von der Société von Mons, der Horticult. Soc. und dem Herrn Grafen Lambertye zu Chaltrait (Marne) in Frankreich. Sie muß darnach bereits weit verbreitet sein, und wird ein und dieselbe Süßweichsel mit diesem Namen bezeichnet. Es ist nun schon bei der Herzförmigen Weichsel (Handbuch Nr. 96) beigebracht worden, daß die Benennungen Griotte de Chaux, Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, aus Unkunde mehreren Früchten gegeben worden seien. Dühamel, als die älteste Auctorität, gibt diese Namen nebst vorstehenden Synonymen I, S. 143, Taf. 14, einer Kirsche, von der schon Truchseß mit Recht bemerkt, daß es eine Weichsel sei und könnte man die Dühamel'sche Frucht etwa unter Truchseß Deutscher Griotte suchen (Truchseß S. 569), die Truchseß von Kraft erhielt und die Kraft Taf. 16 als Deutsche Griottier=Weichsel von Chaux, Griottier d'Allemagne, zu roth abbildet. Süßweichseln hätte man also die gedachten Benennungen nicht geben sollen, es geschah aber, weil man noch nicht gelernt hatte, Weichseln und Süßweichseln zu unterscheiden. Truchseß erhielt unter obigen Benennungen nach Seite 421 von Mayer die Große deutsche Belzkirsche (nicht zu verwechseln mit der Teutschen Pelzweichsel des T. O. G., VIII, S. 322), und nach Seite 437 und Nachtrag S. 688 aus Paris gleichfalls eine Süßweichsel. Da seine Angaben über beide Früchte

nur sehr kurz sind, so läßt sich nicht entscheiden, ob sie etwa identisch waren, und ob man etwa unsere Frucht für seine Große deutsche Belzkirsche, oder seine S. 431 auch nur kurz geschilderte Griotte halten dürfe, von welcher letzteren er jedoch sagt, daß sie merklich festes Fleisch habe, und festeres, als die Doktorkirsche. Aus einzelnen Angaben, z. B. daß die aus Paris erhaltene Sorte der Wahren Englischen Kirsche sehr ähnlich gewesen sei, (mit der sie also reifte), jedoch schwärzer, möchte man etwa glauben, daß Truchseß sie unter einer von den 3 gedachten Sorten besessen habe; da sich dies jetzt indeß nicht mehr ermitteln läßt, habe ich geglaubt, sie am besten, wie oben geschehen ist, zu benennen.

Literatur und Synonyme: Die obgedachten Synonyme Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, kommen also unserer Frucht nur mit Unrecht zu. — Wäre sie Truchseß Griotte, so hätte Kraft sie I, Taf. 15, Fig. 2 als Griottier-Weichsel abgebildet; oder wäre sie Truchseß Große deutsche Belzkirsche, so wäre sie von Mayer Pomon. Franc. II, S. 40, Nr. 22, Taf. 28 beschrieben und abgebildet, wo sie dann wenig kenntlich, größer, etwas länger, als sie wirklich ist, und mit zu rothen Stellen abgebildet wäre. Seine Griotte, unter der man die obige etwa auch suchen könnte, hält Truchseß für die von Dühamel Taf. 12 abgebildete Griotte. Der Lond. Catal. hat sie Nr. 44 mit den vorigen Synonymen Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise de Mr. le Comte St. Maur, schildert sie als stumpf-herzförmig, schwarz, zartfleischig und Ende Juli reifend. Hogg im Manuale bezeichnet sie auch als groß, gibt die Gestalt richtiger als roundish-oblate an, und schildert das Fleisch als sehr dunkelroth, zart, melting and very juicy, with a brisk sub-acid flavor, Ende Juli reifend. Duham. Griotte de Chaux, siehe schon oben. Bei einem andern mir bekannten Autor finde ich sie nicht. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich einen Griottier d'Allemagne, der noch nicht trug. Es muß noch bemerkt werden, daß Jahn als Belle de Chaux von Papleu eine mittelfrüh reifende Glaskirsche erhielt.

Gestalt: Mehr als mittelgroß; in günstigem Kirschenboden wird sie groß sein. Sie hat bei mir Form und Größe einer guten Doktorkirsche, trägt aber weit voller, färbt sich dunkler und ist etliche Tage früher wirklich reif. Sie fällt ziemlich rund ins Auge. Am Stiele ist sie stark oder ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte meistens zugerundet, oder nur wenig gedrückt, zu beiden Seiten wenig gedrückt, (der Bauch fast gar nicht); Furchen sind sehr flach, oder fehlen; der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_2$ bis gegen 2" lang, fast grün, wenig geröthet, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: consistent, mattglänzend, in der Reife schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Das Fleisch ist zart und, so wie der reichlich vorhandene Saft, sehr dunkelroth, der Geschmack erquickend süßsäuerlich, mehr süß als säuerlich. Wenn die Kirsche ganz schwarz ist, hat der Geschmack an Güte schon etwas verloren.

Der Stein ist mäßig groß, nicht sehr dickbackig, theils ziemlich eiförmig, theils zu oval neigend.

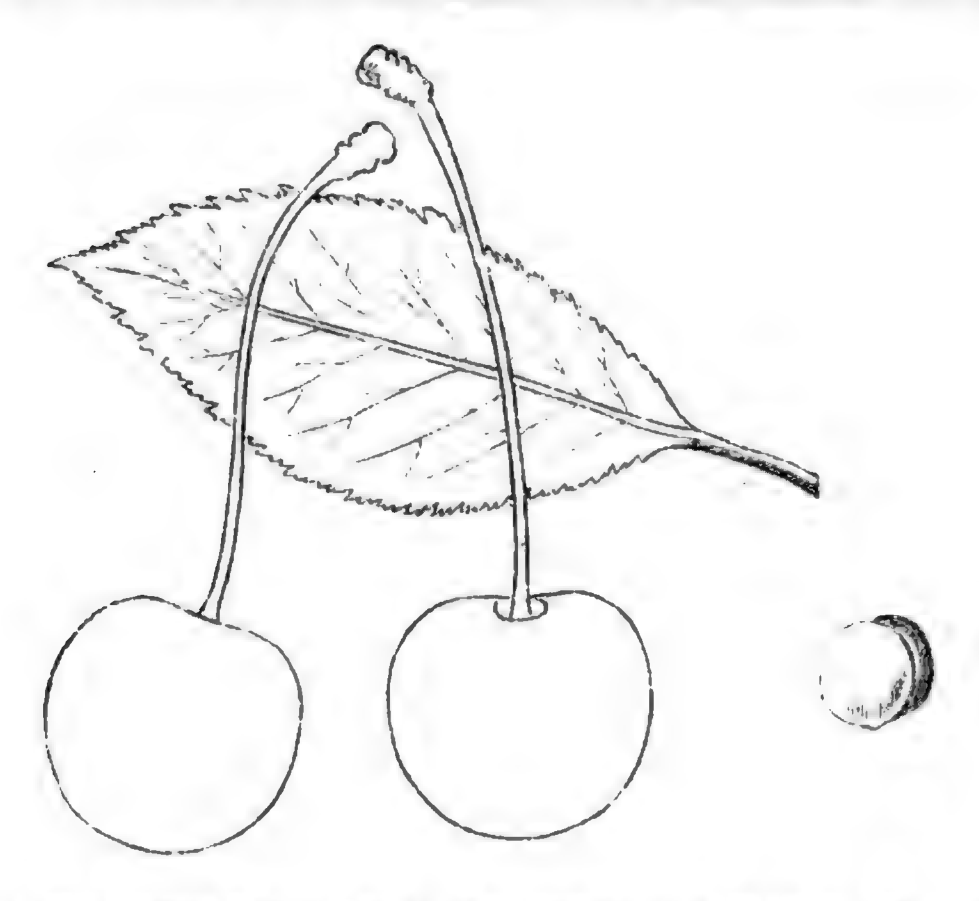
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt stets noch etwas vor der Doktorkirsche und Pragischen Muskateller, Ende der 4ten oder in der 5ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und ist nach den Probezweigen sehr fruchtbar.

Anm. Am meisten Aehnlichkeit hat die hier vorliegende Frucht mit der Pragischen Muskateller, reift jedoch etwas früher als diese, färbt sich rascher dunkelroth, wird schwärzer und hat nicht den steifen Wuchs mit gedrängt stehendem, kurzen Fruchtholze, welcher die Pragische Muskateller kenntlich macht.

Oberdieck.

No. 146. Königliche Süßweichsel. Truchseß II, a; Süßweichseln.



Königliche Süßweichsel (Kraft, Duhamel) an sich ** 6te W. d. K.=3.

Heimath und Vorkommen: sie kam 1794 von Kraft in Wien an Truchseß. Dieser fügte in seinem Werke nur das Wenige, was Kraft in der Pom. austr. über sie sagt, als Beschreibung hinzu, indem er sich beschwert, daß seine auf Süßkirschen=Wildling veredelten Bäume selten Blüthe und Früchte gebracht hätten, da doch nach Kraft gerade der Baum sehr wenig ins Holz wachse, weil er immer Blüthenknospen ansetze. Truchseß vermuthete nun, weil er einige auf Weichsel veredelte Bäumchen reichlicher blühen und an denselben selbst in ungünstigen Jahren mehrere Früchte sah, daß diese und andere ähnliche Sorten zur Erziehung fruchtbarer Bäume die Sauerkirschenunterlage erforderten. — Bei mehreren anderen Kirschen glaube ich diese Vermuthung bestätigen zu können, doch bei der vorliegenden nicht; sie ist empfindlicher als andere gegen Kälte und bringt auch selbst auf Weichsel=Unterlage nur selten einmal einige Früchte. Nach vorausgegangenen höheren Kältegraden im Winter kommen ihre Blüthenknospen gar nicht zur Entwicklung, aber auch ein Spätfrost zur Blüthezeit vernichtet den Fruchtansatz und nur an einem niedrig veredelten, zwischen anderen höheren Bäumen stehenden Stämmchen erziehe ich mitunter noch einige Früchte. Man wird also nur da, wo man dem Baume an einer Wand u. s. w. einen geschützten Stand geben kann, diese von Kraft als vortrefflich gerühmte Kirsche mit Erfolg pflanzen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 427: Königliche Süßweichsel. — Pomon. austr. S. 7, tab. 17, Fig. 1: Die Königliche Weichsel oder **Royale Cherry Duke**. Die Frucht ist hier obigem Umrisse gleich,

nur größer, abgebildet und Kraft beschreibt sie folgendermaßen: „Das Fleisch ist roth, ohne Säure, sehr süß und von starkem Geschmack. Sie reift Anf. Juli.“ Duhamel I, S. 144, tab. XV, Nr. XX: Royale, Cherry Duke (die Königliche Kirsche, die Cherry Duke, der Uebers.) „Frucht groß, an beiden Enden und auch die Seiten gedrückt, schön braunroth, recht reif schwärzlich, (Fleisch, Saft und Reife, wie Kraft, doch mit dem Zusatz: in gewissem Erdreich nicht erhaben genug.“) Duhamel unterschied als „Varietäten“ 1) eine Royale hative oder May-Duke, 2) die Royale tardive (Späte königl. Weichsel) und 3) die Holmans Duke. — (Was jedoch jetzt Leroy als Royale tardive, Duh, mit den Syn. Anglaise tardive und Cherry Duke hat, scheint weder Späte königl. Weichsel, noch die hier vorliegende Königliche Süßweichsel zu sein, da er die Farbe der Anfangs August reifenden Kirsche als lebhaft roth angibt). — Daß an Truchseß unter den Namen Royale und Cerise Royale, auch Cherry Duke ganz andere Kirschen gelangt sind, darüber gibt das Register seines Werkes, wie auch das Illustr. Handb. Bd. I. Nachweis und jedenfalls hat Truchseß auch dieserhalb Duhamel nicht citirt, obgleich Kraft jedenfalls aus Letzterem geschöpft hat. — Dochnahl gibt S. 49 als Syn. Alte Königsweichsel, Große Süßweichsel, Royale ancienne, Mayers an. Truchseß erhielt aber von Mayer unter diesem Namen eine der Großen deutschen Belzkirsche ähnliche und von der vorliegenden, auch nach Mayers Abbildung, verschiedene Kirsche. — Vergl. Dittrich II, S. 98.

Gestalt: rundlich, am Stiele abgeplattet, um den Stempelpunkt flach gerundet, an beiden Seiten ein wenig gedrückt und auf der einen Seite schwach gefurcht. Stempelpunkt ziemlich groß, steht oben auf der Spitze flach oder seicht vertieft.

Stiel: bis 2" lang, ziemlich stark, grün, etwas warzig und zuweilen roststreifig, in enger, nicht tiefer Höhle.

Haut: braunroth, zuletzt fast schwarz.

Fleisch: hellblutroth, weich, saftreich, Saft nicht sehr färbend, erhaben süß, doch mit etwas Bitterlichem. Auch die noch rothen Früchte sind schon reich an Süßigkeit.

Stein: wie oben gezeichnet, die Rückenkante tritt nach dem Stielende hin stark hervor.

Reife und Nutzung: Die Kirsche reifte 1860 gegen den 6. August *), einige Tage nach der Königskirsche und Wahren engl. Kirsche, die sie in edlem Geschmack und in Größe und Schönheit doch übertreffen, obgleich die Frucht schön und gut ist, und besonders in besserem Stande gewiß auch unter die besten Früchte mit zu rechnen sein wird, denn auf meinem etwas trocken stehenden Baume bildet sich ein Theil der Früchte nebenbei immer nicht vollkommen aus.

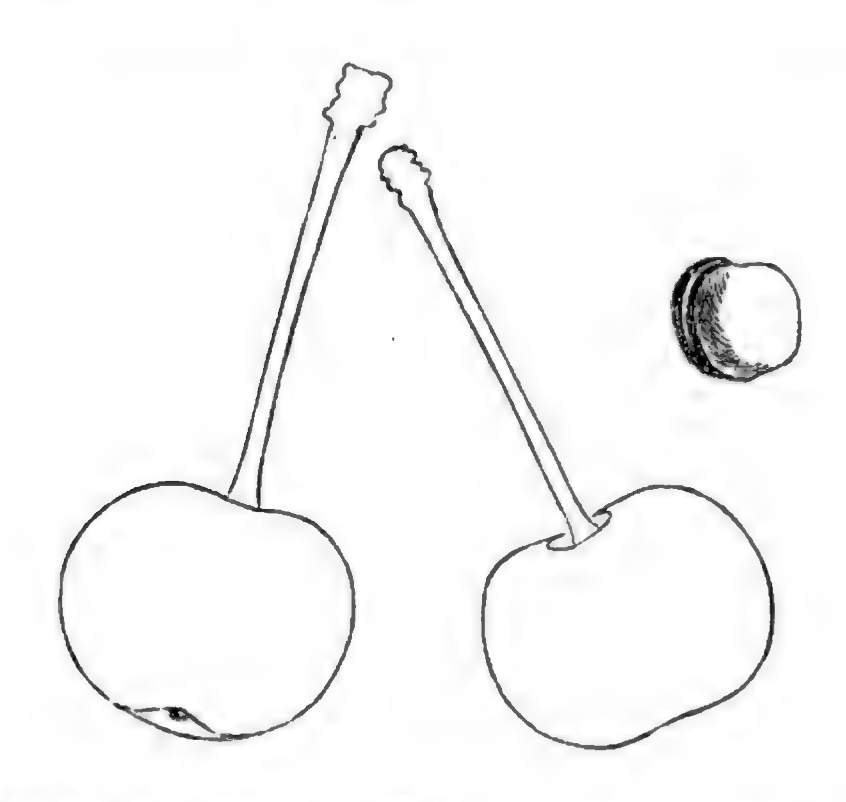
Eigenschaften des Baumes: er hat die Vegetation der Süßweichseln, und besonders der obengenannten Königskirsche und Wahren engl. Kirsche, treibt kurze Sommerzweige mit gedrängt stehenden Knospen und Blättern, die (wie das in $^2/_3$ seiner Größe oben mit abgebildete Blatt zeigt) scharf und doppelt gesägt-gezahnt sind. Von seiner geringen Fruchtbarkeit war oben schon die Rede.

Jahn.

Anm. Auch ich habe von Freund Jahn die Sorte schon ziemlich lange, sah aber noch keine Frucht und ist sie daher bei uns zur Anpflanzung nicht zu empfehlen. Oberdieck.

*) 6te Woche der Kirschenzeit. O.

No. 147. Bleichrothe Glaskirsche. Truchseß II, B; Glaskirschen.



Bleichrothe Glaskirsche (Kraft, Duhamel) **† Anf. der 5ten W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Kraft in Wien gab sie 1794 an Truchseß. Dieser kam aber über sie nicht ins Reine und sie fand sich deßhalb auch nicht in des Hrn. v. Könitz Sortiment, weil Truchseß nur die hinlänglich geprüften Arten an diesen abgab. Ich habe sie erst später noch vom Hrn. Oberförster Schmidt erhalten. Sie wird in meinem Garten größer als bei Truchseß und entspricht so Krafts Beschreibung und Abbildung. In ihrer längere Zeit bleichroth bleibenden Farbe ist sie eine eigenthümliche schöne Varietät, welche alle Verbreitung verdient.

Literatur und Synonyme: Kraft in Pomon. austriac. S. 5, tab. 14, Fig. 1, beschreibt sie als Weichsel mit großer, bleichrother Frucht, Cerisier à gros fruit rouge-pale folgendermaßen: „Der Baum erlangt eine ziemliche Höhe, hat guttragende Aeste und seine ziemlich langen Triebe stehen gerade in die Höhe. Das Fleisch der Frucht ist voller Saft, der weiß, häufig, sehr angenehm ist und durch eine kaum bemerkbare Säure vorstechender wird. Sie zeitigt zu Ende des Juni und verdient ebenfalls wegen ihrer Schönheit einen nicht minderen Vorzug" — Truchseß, S. 475, fand ihre Größe nur gering und ihre Reife um 1 Monat später und empfahl sie, indem er Christ citirt, der sie von ihm empfing und dessen Schilderung ihm richtig erschien, dem Sortensammler. Im Nachtrag folgen noch Bemerkungen, die diese spätere Reife bestätigen und worin er sich über die im Jahre 1818 an ihr bemerkte, mehr dunkele, nicht blaßrothe, sondern schmutzig gelbe, mit Braunroth gemengte Farbe ausspricht, diese aber dem Jahrgange zuschreibt, in welchem alle Färbungen stärker gewesen seien. — Christ beschrieb sie zuerst im Hdwb. S. 243 als Große bleichrothe Glaskirsche, kurz nach Kraft, später in der III. Auflage des Hdb. S. 701 unter Nr. 70 und in s. Vollst. Pom. S. 239, Nr. 70 als Bleichrothe Glaskirsche und bezeichnet sie als mittelgroß, rund, aber breitgedrückt, handkäsförmig, die Haut als sehr durchsichtig, im Anfange der Reife, wo schon

geniesbar, durchaus hellgelb, an der Rückenseite rothgefleckt und sanft geröthet, in höchster Reife blaßroth. Stiel 2" lang, stark; Fleisch weiß, süßsauer, später recht angenehm. Stein rund, doch breiter als hoch. Reif Ende Juni bis Anf. Juli. — Jedenfalls dieselbe Kirsche hat Duhamel S. 136, tab. IX, Nr. 12 als Cerisier à gros fruit rouge pâle beschrieben, und Kraft hat wahrscheinlich aus Diesem geschöpft. Duhamel bezeichnet sie als groß, die Haut als fein, schön lebhaft, aber hell und sehr zart geröthet, auch später in voller Reife (zu Ende Juni) nicht viel dunkler und empfiehlt sie wegen ihrer hellen Farbe und großen Süßigkeit zu Confituren. — Wie ich in Monatsschr. I, S. 158 angab, habe ich dieselbe Kirsche als Cerise Montmorency Bourgueil von Papeleu erhalten und wie Dochnahl S. 54 bemerkt, findet sie sich im Dresdener großen Garten als Carnation Cherry. Nach Downings Beschreibung und Abbildung der Carnation S. 194, auch nach dem Lond. Catal. ist diese wohl auch eher die Bleichrothe Glaskirsche, als die Rothe Oranienkirsche, welche im Illustr. Hdb. I, S. 175 als die Carnation der Engländer betrachtet wird und die von Downing und London. Catal. angegebenen Syn. Wax Cherry (Wachskirsche), Crown, Cerise nouvelle d'Angleterre, C. de Portugal, Griotte de Villenes, Grosse C. rouge pâle, Griottier rouge pâle, English bearer (of some) dürften also hieher gehören. Nach Downing ist ferner Prince's Duke eine größere Varietät der Carnation. — Vergl. noch Dittr. S. 157.

Gestalt: plattrund und (in anderer Stellung, wie auf der Zeichnung oben, um den Stempelpunkt auch mehr gewölbt rund), auf den Seiten und besonders auf der einen ziemlich stark gedrückt, auf dieser aber nicht und auch auf der andern nur schwach gefurcht. Der gefurchten Seite gegenüber ist meist nur ein feiner, höher gefärbter Strich wahrzunehmen. Der Stempelpunkt ist stark, weißgrau und steht merklich vertieft mitten oben auf. — Die Kirsche ist groß, $8\frac{1}{2}'''$ hoch, $11\frac{1}{2}'''$ breit und $6\frac{1}{2}$—$7'''$ dick.

Stiel: dick und stark, verschieden, bisweilen nur 1" lang, grün, mit etwas feinen, braunen, erhabenen Punkten, (auch nach Duhamel ist er geröthet) und steht in einer ziemlich weiten, schüsselförmigen Höhle.

Haut: von Farbe hellroth, anfangs allerdings eigenthümlich und bleicher als bei anderen Glaskirschen und dies helle Roth hält sich auch länger so, es wird aber nicht, wie Christ angibt, später blasser, sondern intensiver und es zeigen sich auf besonnten Früchten auch die dunkler rothen Fleckchen wie bei anderen Lichtkirschen.

Fleisch und Saft: wie bei anderen Glaskirschen, Geschmack wie ihn Christ beschreibt, süßsäuerlich, wie mir es vorkam, weniger erhaben als bei andern ihres Geschlechts, doch immer angenehm und es mag die kühle Witterung des Jahres mitgewirkt haben.

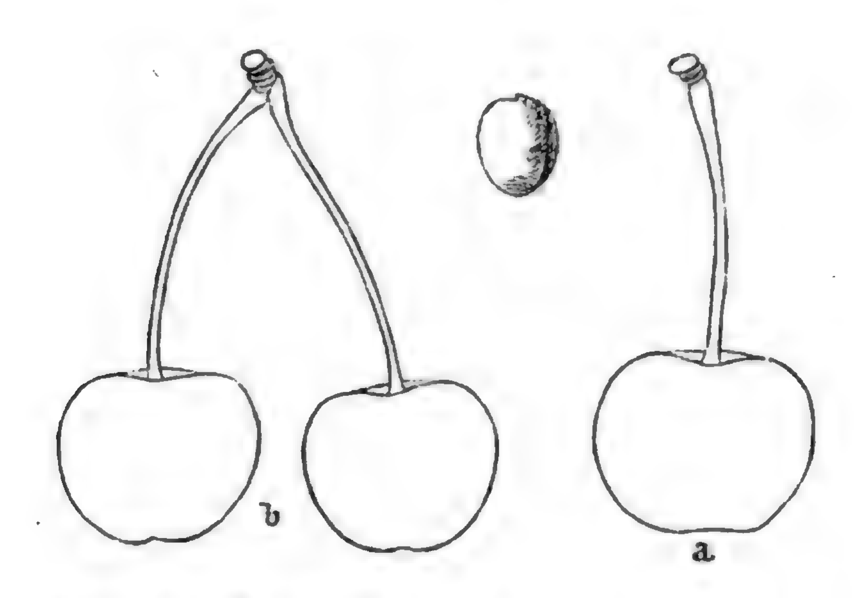
Stein: wie oben gezeichnet und wie ihn Christ schildert.

Reife und Nutzung: Die Kirsche reifte 1860 gegen den 20. Juli, aber auch 1859 waren die in Mitte Juli versuchten Früchte noch merklich sauer und es wird also Ende Juli als Reifzeit anzugeben sein. — Sie ist immer eine recht interessante schöne und gute Frucht, die auch bei anderen Beifall finden wird.

Eigenschaften des Baumes: er bietet in seiner Vegetation nichts Auffälliges dar und scheint nach seinem Volltragen 1860 noch fruchtbarer als mancher andere Glaskirschenbaum zu sein.

Jahn.

No. 148. Schwarze Maiweichsel. Truchseß III, A; Weichseln.



Schwarze Maiweichsel. *†† 1te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Da diese Frucht, wie auch Truchseß bemerkt, gewöhnlich klein, und nur in gutem Boden von mittlerer Größe ist, auch nur 4—5 Tage vor der schon größeren Süßen Frühweichsel reift, darf sie gegenwärtig als für Privatgärten entbehrlich bezeichnet werden, hat jedoch bei ihrem sehr milden Safte da Werth, wo man zum Verkaufe, oder zur Bereitung von Kirschenkuchen und Compoten eine ausgedehntere Reihefolge von Weichseln sucht. Truchseß erhielt sie 1797 von Büttner in Halle unter dem Namen Schwarze Maikirsche. Mein Reis erhielt ich durch Hrn. Medicinalassessor Jahn aus Jerusalem bei Meiningen und von Bödiker in Meppen überein. Scheint noch wenig verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 498, Nr. 54 unter obigem Namen. Büttner nannte sie unpassend Schwarze Maikirsche und beschrieb sie unter diesem Namen im T. O. G. VII, S. 374, Nr. 1. Christ hat sie im Wörterbuche S. 285 mit Büttners Benennung, in der 3ten Auflage des Handbuchs und Vollst. Pomol. S. 223, Nr. 55 als Schwarze Maiweichsel. Auch Gotthard hat sie S. 149, Nr. 3 mit Büttners Benennung; Dittrich II, S. 111. In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie, nach Feuille du Cultivat 1804, S. 139 Cerise noire de Mai. Zu bemerken ist, daß auch die Große süße Maiherzkirsche Schwarze Maikirsche genannt worden ist, so wie die Frühe Maiherzkirsche unter dem Namen Maiweichsel bei älteren Pomologen vorkommt, welche Früchte daher mit obiger nicht verwechselt werden dürfen.

Gestalt: In gutem Boden mittelgroß, gewöhnlich klein, wie Figur b oben; größer als Figur a hatte ich sie bisher nicht. Die Frucht ist am Stiele stark abgeschnitten und auch am Stempelpunkte, der in starkem Grübchen steht, merklich gedrückt, welche Form sie mit der in der Reife ihr kaum vorangehenden frühen Zwergweichsel gemein

hat. Größere Früchte sind auch zu beiden Seiten breit gedrückt, kleinere mehr rund. Furchen sind wenig oder selbst nicht bemerklich.

Der Stiel ist nach Verhältniß der Witterung und des Bodens von ungleicher Länge und Stärke, nach Truchseß $1/_2$—$1^1/_2$" lang, doch meistens kurz; ich sah ihn bisher nicht unter 1" lang. Er ist dunkelgrün, bei stark reifen, freihängenden Früchten roth angelaufen und sitzt in verhältnißmäßig tiefer und weiter Höhlung.

Haut: ziemlich stark, glänzend, bei voller Reife schwarz.

Das Fleisch ist etwas fest und dunkelroth, der ausgedrückte Saft nur etwas lichter, der Geschmack, schon wenn sie noch dunkelroth ist, milde säuerlich, bei voller Reife sehr angenehm; Truchseß bezeichnet ihn als fast aromatisch.

Der Stein ist klein, etwas flachbackig, die kleineren ziemlich rund, größere kurz-oval, am Stielende etwas abgeschnitten; Rückenkanten verhältnißmäßig breit und steht die Mittelkante stumpf vor.

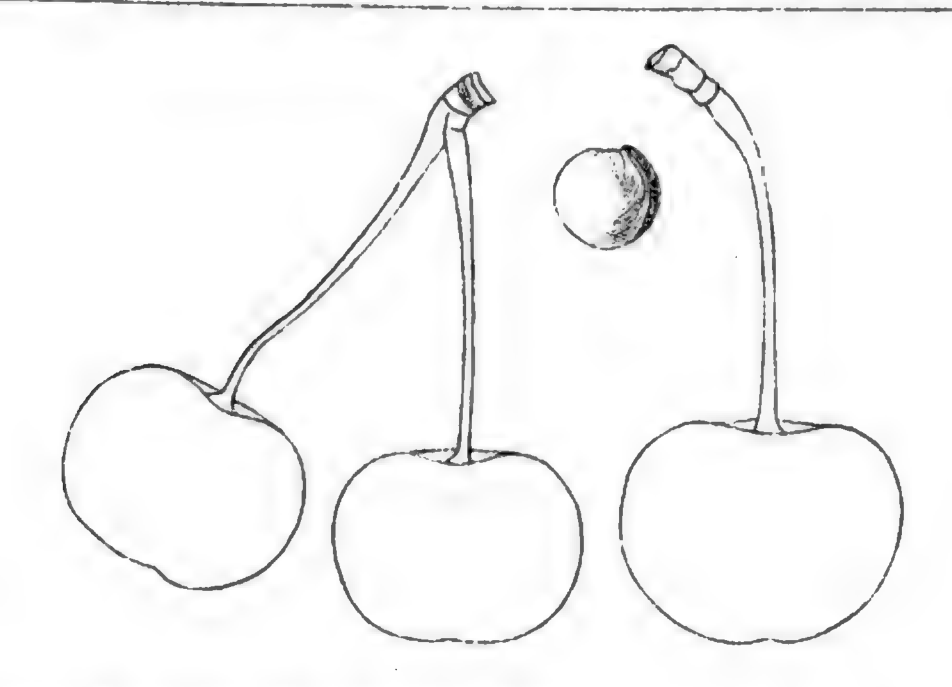
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bei mir mit der Frühen Maiherzkirsche und Coburger Maiherzkirsche, kaum nach der Frühen Zwergweichsel, die unter allen Kirschen sich am frühesten färbt. Bei ihrem consistenteren Fleische hält sie sich ziemlich lange, wenn sie verfahren, oder auf Märkte gebracht wird, und kann bei ihrem milden Safte zu Kirschkuchen und zu Compots mit Vortheil benutzt werden.

Der Baum bleibt klein und hat kleines Blatt, ist aber fruchtbar. Jahn jedoch fand ihn nicht hinreichend fruchtbar und räth, ihn, wie mehrere ähnliche Sorten auf Ostheimer Weichsel, oder Prunus Mahaleb als Rabattenbaum zu ziehen, welche Stämme einen angenehmen Anblick gewährten. Der Baum der Obigen werde aber von innen heraus bald kahl, indem das von den äußeren Zweigen zu sehr bedeckte Holz im Innern absterbe, und müsse man jährlich das zu weit vorragende Holz oberhalb eines tiefer stehenden Triebes wegschneiden, wodurch die gute Form des Baumes, unbeschadet seiner Tragbarkeit, erhalten werde.

Anm. Durch ihren kurzen Stiel, ihre Kleinheit und früheste Reife unterscheidet sie sich von andern Weichseln, von der frühen Zwergweichsel, deren Baum auch schmaleres Blatt hat und ganz zwergartig wächst, durch dunklere Farbe der Haut und des Saftes.

Oberdieck.

No. 149. Frühe Englische Kirsche aus Löwen. Truchseß III. a; Weichseln.



Frühe Englische Kirsche aus Löwen. **† 2te W. d. K.-Z.
(Löwener Frühkirsche.)

Heimath und Vorkommen: Diese wohl sehr vorzügliche, jedoch bei uns noch nicht bekannte Frucht, will ich vorerst der Aufmerksamkeit der Pomologen warm empfehlen. Ich erhielt das Reis unter dem Namen Angleterre hative de Louvain von der Société von Mons und habe, dem Wuchse nach, von Jahn, aus Papeleus Collection, wohl dieselbe Sorte. Woher sie stamme, und ob sie etwa in Löwen erzogen sei, weiß ich für jetzt nicht zu sagen. Mit dem Namen Anglaise oder Angleterre hative bezeichnen der Vilvorder Catalog, der Londoner Catalog und Hogg im Manuale die May Duke, Duc de May, die auch Royale hative heißt und von der die jetzt bezogenen Reiser der May Duke gezeigt haben, daß die May Duke von unserer Rothen Maikirsche, (die = Arch Duke ist), verschieden ist. Darnach sollte man unter Obiger gleichfalls eine Süßweichsel vermuthen und haben auch die Früchte in Farbe, Fleisch und Geschmack große Aehnlichkeit mit Süßweichseln; die jungen Bäume und der große Probezweig haben indeß das kleine Sauerkirschenblatt und spitzen die schlanken Triebe sich so zu, daß zu vermuthen ist, daß sie bald sich etwas hängen werden, was jedoch, nachdem der Probezweig 7 Jahre wuchs, noch nicht der Fall ist. Vorerst habe ich die Frucht in die Classe der Weichseln gesetzt.

Literatur und Synonyme: Ich finde den Namen nur in Papeleus Cataloge mit dem Beisatze 2te Qualität, mittlerer Größe und reifend im Juni. Ueber die Qualität müßte Papeleu im Irrthume gewesen sein. Thierrys Catalog zu Haelen hat eine Hative de Louvain mit dem Beisatze moyen und Juin, die vielleicht dieselbe ist. Bestätigt sich dies und ist die Kirsche in Löwen etwa erzogen, so konnte der Name zweckmäßig in Löwener Frühkirsche abgekürzt werden.

Gestalt: Größe mehr als mittelmäßig, viele Früchte wirklich groß. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, und auch am Kopfe stark gedrückt, so daß sie stark plattgedrückt erscheint. Auf Bauch und Rücken ist sie gleichfalls etwas gedrückt und nimmt so eine etwas viereckige Gestalt an. Der Stempelpunkt sitzt in einem starken Grübchen. Von Furchen finden sich nur schwache Spuren, der Rücken zeigt meistens eine Linie. Mäßig große und kleinere Früchte gleichen vor voller Reife fast ganz einer Königlichen Amarelle, unterscheiden sich von dieser aber bald durch dunklere Färbung und den gefärbten süßen Saft.

Stiel: mittelstark oft stark grün, ohne Roth, $1^1/_4$—$1^1/_2$" lang, einzeln mit einem stärkeren Absatze versehen, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand sich rund herum fast gleich erhebt.

Haut: ziemlich glänzend, fein, doch für Druck nicht empfindlich; Farbe in voller Reife dunkelbraunroth, dem Schwarzbraunen nahe.

Das Fleisch ist dunkelroth, zart, saftreich, der Saft nur wenig heller, der Geschmack kaum etwas säuerlicher, als der der Rothen Maikirsche, sehr erquickend und vorzüglich.

Der Stein ist sehr ähnlich dem der Doppelten Glaskirsche, dickbackig, ziemlich rund, am Stielende abgeschnitten, wo sich eine kleine Vertiefung findet; die Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas; die Mittelkante steht merklich vor.

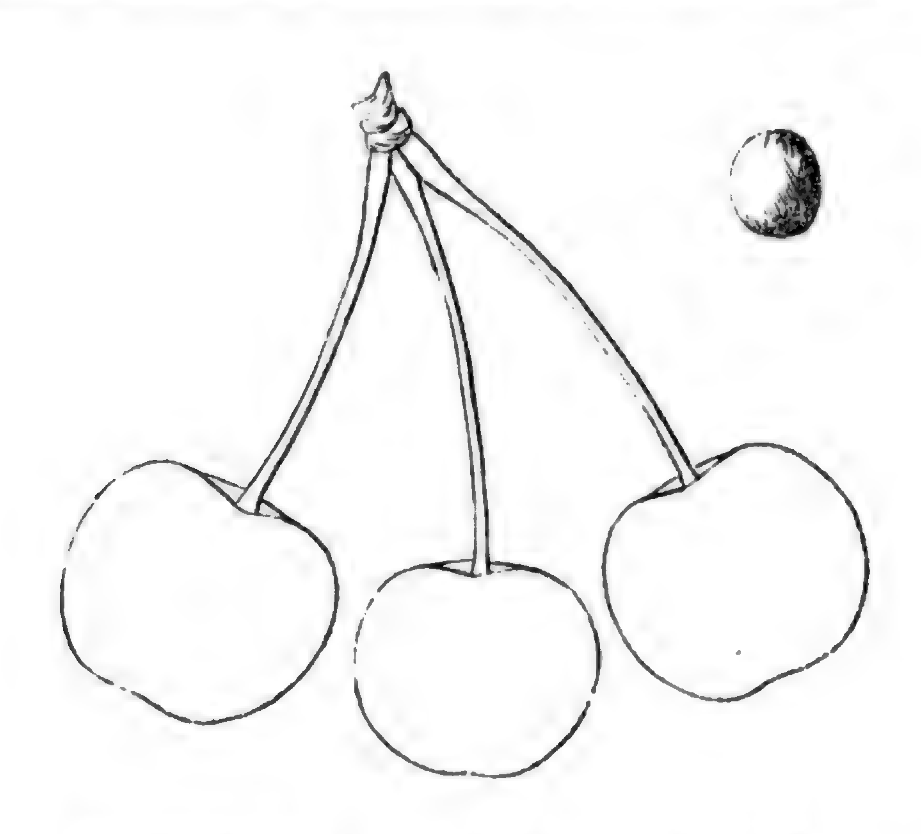
Reifzeit und Nutzung: Die Frucht war 1862, wo die frühesten Kirschen 8.—9. Juni zeitigten, schon am 14. Juni sehr schmackhaft und am 17. Juni dunkelbraunroth und völlig reif, so daß sie unter den Weichseln noch früher reift als die Süße Frühweichsel und eben so früh schmackhaft wird, als die Rothe Maikirsche. Sie läßt sich schon recht gut genießen, wenn sie roth, wie Glaskirschen ist.

Der Baum wächst rasch und dürfte groß werden. Der auf die Doktorkirsche gesetzte Probezweig erwuchs in 2 Sommern zu ansehnlicher Größe und trug schon im 2ten Sommer voll, auch seitdem öfter, so daß die Sorte sehr fruchtbar sein wird.

Anm. In Form hat Obige manche Aehnlichkeit mit der Frühen Ratte, wird jedoch dunkler roth und ist weit stärker plattgedrückt, reift auch etwas früher. Die Herzogin von Angouleme hat dieselbe Form, wird jedoch nicht ganz so groß, behält hellen Saft (Amarelle) und ist stark säuerlich. Wäre Obige doch Süßweichsel, so wären in Form ihr sehr ähnlich die, aber später reifenden Früchte, Frühe Lemercier und Royal Duke, die auch andere Vegetation und steiferen Wuchs des Baumes haben.

Oberdieck.

No. 150. Straußweichsel. Truchseß III, A. Weichseln.



Straußweichsel. *†† fast **. 2te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese frühreifende, gute Kirsche erhielt Truchseß von Herrn Mayer zu Würzburg, der sie in der Pomon. Francon. S. 38, Nr. 13 unter den Benennungen Straußweichsel, Träubelkirsche, Hängelkirsche, Cerise à trochet beschrieben und Taf. 19, aber falsch, abgebildet hat. Mein Reis erhielt ich von Herrn Medicinalassessor Jahn, der die Sorte gleichfalls sehr schätzt, sie mir früher als die beste unter den Weichseln brieflich bezeichnete und, bei Beschreibung der Großen Nonnenkirsche, sie selbst zu Anpflanzungen an Landstraßen empfiehlt. Sie kam nach Meiningen aus Frauendorf. In gutem Boden erreicht sie die Größe der obigen größeren Figuren, jedoch hatte ich auch oft Früchte so klein und noch kleiner, als obige kleinere Figur. Ihren Namen hat sie davon, daß die Früchte gern in Büscheln zusammenhängen, und häufig 2 oder 3 Früchte aus demselben gemeinschaftlichen Stielabsatze entspringen, weßhalb Truchseß bemerkt, daß sie eigentlich Büschelweichsel heißen sollte, was auch das französische à trochet wohl bedeuten solle; da indeß Strauß eine ähnliche Bedeutung hat, hat Truchseß die Mayersche Benennung gelassen. Hängelkirsche hat man, nach Truchseß, sie genannt, weil die Zweige von der Schwere der Früchte sich merklich hängen. Ich bemerke jedoch, daß wenigstens meine jungen Bäume öfter nur mäßig voll trugen und die Mehrzahl der Früchte nur zu zweien, oder selbst einzeln saß; Probezweige saßen voller, mehrmals sehr voll. Vielleicht kams auch mehr von der Jugend der Stämme, als vom weniger guten Boden, wenn manche Früchte kleiner blieben. Indeß bemerkt auch Truchseß, daß die Sorte auf der Bettenburg selten und nie reichlich getragen habe, was freilich dort bei mehreren, an andern Orten sich sehr fruchtbar zeigenden Sorten der Fall war. Es sind also noch weitere Versuche zu machen, unter welchen Bedingungen sie volltragend ist; wo dies der Fall ist, verdient sie die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 502 unter obiger Benennung. Dittrich II, S. 115. Pomon. Francon. S. 38, Nr. 13 und Taf. 19 mit den schon obgedachten Benennungen; die Abbildung ist theils durch zu rothe Farbe, theils dadurch falsch, daß, wie dies bei der Bouquetweichsel sich findet, mehrere Früchte, als unten an einem gemeinschaftlichen Stiele sitzend, dargestellt sind.

Truchseß bemerkt, daß, da dies, nach Mayers eigenem brieflichen Geständniß nicht der Fall sei, auch der Name Träubelkirsche nicht passe. — Duhamel hat S. 131, Nr. 7 auch einen Cerisier à trochet, Cerisier très fertile, von dem er sagt, daß der Baum fast ein Zwerg bleibe, die Frucht von mittlerer Größe sei, und so häufig ansetze, daß die Zweige unter der Schwere der Früchte sich krümmten; die Haut der Frucht sei dunkelroth, das Fleisch delikat, doch könnte der Saft etwas mehr Süßigkeit haben. Die Reifzeit setzt er früh. Truchseß zweifelt, daß diese Duhamelische Frucht seine Straußweichsel sei, deren Baum ein eben so starkes Wachsthum, als Ostheimer Weichseln gezeigt habe, die ja indeß zwergartig bleiben. Mir hat es scheinen wollen, daß der Baum der Straußweichsel ziemlich groß werden dürfte. Ein Probezweig, den ich auf Ostheimer Weichsel setzte, überwächst diese. Genaueres wird über die fragliche Identität sich nicht sagen lassen. Auch der in der Pomon. austriaca. S. 5, Taf. 12, Fig. 1 befindliche Weichselbaum mit bündelförmigen Früchten, Cerisier à trochet, dessen Beschreibung ganz aus Duhamel genommen ist, ist schwerlich die Straußweichsel; wenigstens wäre es falsch, daß die Abbildung roth wie eine Amarelle ist. — Christ hat unsere Frucht nur im Wörterbuche S. 289 mit Mayers Benennungen. Ob und unter welchen Benennungen sie sich etwa jetzt noch in Frankreich oder in England findet, bleibt vor der Hand ungewiß. Der Lond. Catalog gibt auch der Bouquetamarelle das Synonym Cerisier à trochet, welches ihr jedoch, genau genommen, nicht zukommt.

Gestalt: Die Frucht ist nach Truchseß klein, was an dem unpassenden Boden gelegen haben muß. In Meiningen, in Nienburg im Garten in der Stadt und in Jeinsen erlangte sie mehr als Mittelgröße. Am Stiele ist sie merklich abgeschnitten, auch am Stempelpunkte gedrückt, doch mit Neigung zur Rundung; der Bauch ist etwas, der Rücken stärker breitgedrückt und zeigen Bauch und Rücken nur sehr flache Furchen. Der Stempelpunkt liegt in einem meistens flachen und kleinen Grübchen.

Stiel nach Truchseß 1½" lang, dünn, straff, auf der einen Seite grün, auf der andern röthlich angelaufen, in flacher Höhlung. Ich fand den Stiel meistens auch so, mehrmals jedoch bei großen Früchten auch stark und kaum mehr als 1" lang.

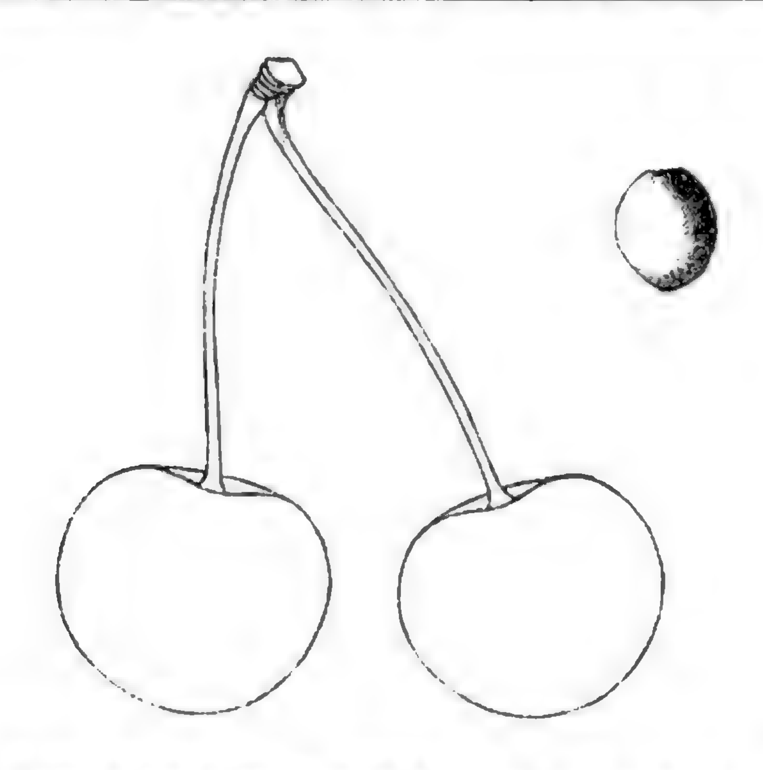
Haut: fein, glänzend, in voller Reife stark dunkelbraun, fast schwarzbraun.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich, so wie der Saft sehr dunkelroth, (daß der Saft, wie Truchseß will, viel lichter sei, als das Fleisch, fand ich bei reifen Früchten nicht); der Geschmack ist höchst milde säuerlich und erquickend, so daß er als vorzüglich bezeichnet werden kann.

Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, nach Truchseß dickbackig und rund; genauer bezeichnet ist er kurz oval, mit kleinen, flachen Rückenkanten. Er löset sich gut vom Fleische.

Reifzeit und Nutzung: Truchseß setzt die Reife zwischen die der Spanischen Frühweichsel und Doppelten Weichsel, welche indeß beide identisch sind. Bei mir wurde die Frucht noch früher milder als die Spanische Frühweichsel und zeitigte etwa zugleich mit der Süßen Frühweichsel, diese an Milde des Geschmacks noch etwas übertreffend. Ist daher auch für die Tafel schätzbar.

Anm. Nach Truchseß unterscheidet sie sich von andern gleichzeitig reifenden Weichseln durch das Büschelartige der Früchte, was allerdings der kaum nach ihr reifenden Spanischen Frühweichsel fehlt. Schwerer ist sie von der Süßen Frühweichsel zu unterscheiden, die auch voll trägt und nicht selten zwei und drei Früchte an demselben Stiele hat. Legt man beide bei einander, so ist die Straußweichsel etwas merklicher an beiden Seiten gedrückt, hat etwas feinere Stiele, noch glänzendere feinere Haut und noch zarteres Fleisch, und der Stein der Süßen Frühweichsel ist etwas größer, dicker und breiter, mit stärkeren Rückenkanten, in Form jedoch auch ziemlich kurz oval. Auch die Kirsche von der Natte setzt wenigstens bei mir gar nicht selten voll an, und hat zwar häufig einzeln sitzende, doch auch gar nicht selten zwei und selbst drei Früchte an demselben Stielabsatze. Sie reift gleichfalls mit Obiger, hat gleich glänzende und zarte Haut und gleich milden Saft, ist aber durchschnittlich größer und wird auch der Baum groß, so wie ihr Stein etwas mehr zur Eiform neigt. Oberdieck.



Neue Englische Weichsel. *††. 4te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ob sie aus England stammt, steht dahin; sie kam von Mayer in Würzburg zunächst an Büttner in Halle. Mayer scheint sie in der Pomona Franconica nicht aufgeführt zu haben. Ist wohl noch wenig bekannt, gehört aber zu den für den Haushalt sehr schätzbaren Weichseln und ist selbst zum frischen Genusse sehr angenehm. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 542 unter obigem Namen; Dittrich II, S. 117; T. O. G. VII, S. 379, als Neue Englische Kirsche, von Büttner beschrieben. Christ Wörterb. S. 286, Vollst. Pomol. 224, unter Büttners Benennung; die beigegebene Figur 57 ist wenig kenntlich; T. O. Cab., 4te Lief. Nr. 43 gibt ganz gute Abbildung. Ob sie im Londoner Cataloge, oder in Hoggs Manuale unter irgend einem Namen vorkommt, läßt sich für jetzt nicht entscheiden; beide haben eine Nouvelle d'Angleterre, aber als Synonym der Carnation, welche nach den andern Synonymen und nach Downings Beschreibung die Rothe Oranienkirsche, oder nach Jahns Ansicht vielmehr die Bleichrothe Glaskirsche ist. (Siehe die Beschreibung von dieser Nr. 147 des Handbds.) In Leroys zu Angers Cataloge ist Nouvelle d'Angleterre Syn. von Belle de Choisy und Duhamel bezeichnet II, S. 147 seine Cerise Guigne, die etwa die Rothe Muskateller ist, als identisch mit einer Sorte, die die Gärtner die Royale, oder auch Cerise nouvells d'Angleterre nennten.

Gestalt: In guten Jahren groß, am Stiele etwas abgeschnitten, sonst fast rund, nur auf dem Rücken etwas breit gedrückt, nach Büttner häufig etwas höckrig, was Truchseß und ich nicht fanden. In den meisten Jahren ist sie jedoch auf beiden Seiten noch bemerklich gedrückt mit flacher Furche auf der Bauchseite. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen.

Stiel: gerade, grün, kurz, meist 1¼" lang, sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung.

Haut: glänzend, ziemlich zart, in voller Reife fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, zerfließend und nebst dem Safte sehr dunkelroth; der Geschmack anfangs merklich säuerlich, bei rechter Reife aber sehr angenehm, süßsäuerlich, erhaben und erquickend.

Der Stein ist mäßig dickbackig, nicht groß, fast oval, am Stiel-Ende ein wenig abgeschnitten. Die ziemlich breiten Rückenkanten sind flach, die Mittelkante steht stumpf etwas vor. Meistens gehen mehrere feine Afterkanten vom Stielende aus.

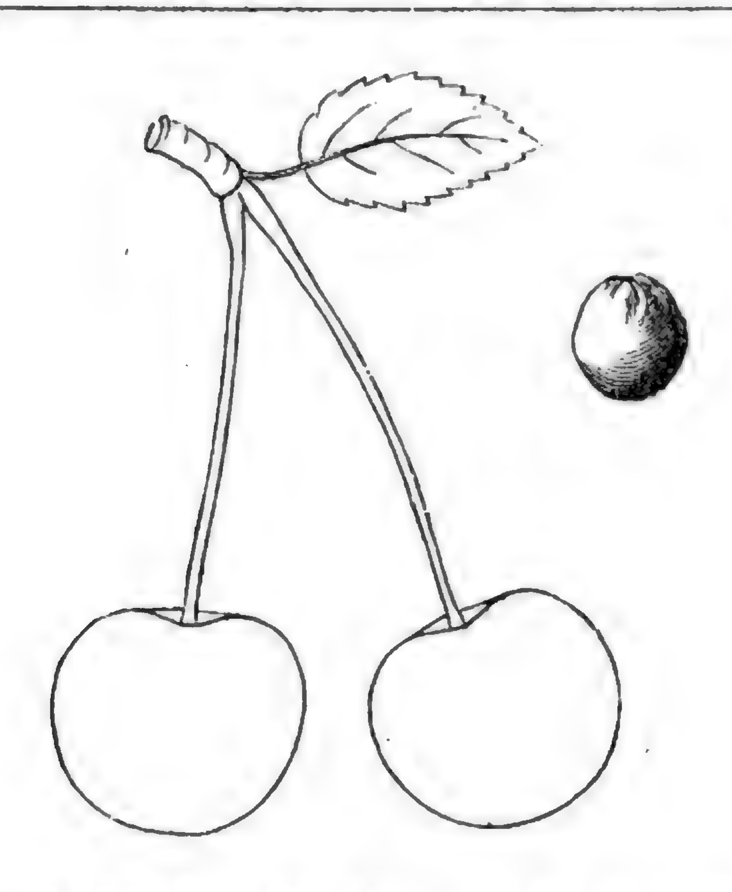
Reifzeit und Nutzung: färbt sich ziemlich früh, ist aber erst in der 4ten Woche der Kirschenzeit, etwas vor der Großen Morelle, (die weniger schätzbar ist), und vor dem Großen Gobet, ziemlich gleichzeitig mit der Ostheimer Weichsel reif. Hält sich mehrere Wochen am Baume. Büttner nennt sie eine der besten und delikatesten Kirschen; ist das wohl etwas viel gesagt, so ist sie doch auch zum frischen Genusse höchst angenehm.

Der Baum wird nach Büttner nicht groß und fand Truchseß ihn auf der Bettenburg nicht fruchtbar. Bei mir trug er gern und sind die jungen Stämme, wie jetzt auch ein auf die Doktorkirsche gesetzter Probezweig, stark gewachsen.

Anm. Von der etwas später reifenden Großen Morelle unterscheidet sie sich durch etwas mehr Größe, weit milderen Geschmack, etwas frühere Reife und namentlich im Wuchse des Baumes, da der Stamm nicht ganz so gerade in die Höhe geht und eine luftige, mit den Zweigen mehr auseinander gehende Krone gegen die sehr dicht verzweigte Krone der Großen Morelle macht.

Oberdieck.

No. 152. Kirchheimer Weichsel. Truchseß III, 1. Weichseln.



Kirchheimer Weichsel. †† 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus der Gegend von Erfurt und ist nach Kirchheim, einem Erfurter Dorfe, wo man sie besonders häufig zog, benannt. Ist zwar nur mittelgroß, bleibt aber wegen später Reife und reicher Tragbarkeit des großen Baumes für den Haushalt schätzbar. Der Baum gehört unter den Weichseln zu den größesten und wird gewöhnlich durch Wurzelausläufer bei Erfurt fortgepflanzt; er blüht spät, bei schon stärkerer Belaubung und ist auch dadurch weniger den schädlichen Einwirkungen der Nachtfröste unterworfen.

Eine größere, um 6—8 Tage früher reifende Varietät der Obigen ist die im Hannover'schen als Weinkirsche verbreitete Frucht, die ich von Burchardt auch als Erfurter Augustkirsche bekam, und länger für diese hielt, jedoch jetzt bezweifle, daß die von Burchardt erhaltene Sorte die rechte Erfurter Augustkirsche sei, da ihr Stein nicht rund wie eine Erbse, (wie Truchseß bei der Erfurter Augustkirsche angibt), sondern ei=oval ist und ich auch durch Herrn Garteninspektor Jühlkens Güte bereits eine „ächte Erfurter Augustkirsche" erhielt, die andere Vegetation hat. Die hier Weinkirsche genannte Frucht, die wohl öfter aus Samen nachgewachsen ist, hat größere und kleinere Varietäten, wird gleichfalls gewöhnlich durch Wurzel=Ausläufer fortgepflanzt, bildet einen großen, fruchtbaren, mit den Zweigen sich sehr hängenden Baum, hat die Gestalt der Obigen, läßt zur Zeit der Reife leicht vom Stiele und unterscheidet sich von Obiger nur durch die etwas andere Form des Steins, um 6—8 Tage frühere Reife und in der edleren Varietät, welche ich cultivire, auch durch mehr Größe, so daß sie im Ganzen werthvoller ist. Indeß verlängert Obige den Gebrauch dieser guten Frucht in größeren ökonomischen Anlagen um eine Woche. Genauere Angaben über die so benannte Weinkirsche werden folgen, sobald genauer constatirt, ob und mit welcher Truchseßischen Sorte sie etwa zusammenfällt.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 580 unter obigem Namen. Dittrich II, S. 134; T. O. G. VIII, S. [illegible] mit Abbildung, Taf. 14, Nr. X

Christ, Beiträge zur 2ten Auflage des Handbuchs S. 218, Nr. 70, Wörterbuch S. 290, Handbuch 3te Auflage, S. 713; in der Vollst. Pomol. hat er sie nicht. Gotthardt S. 154, Nr. 17; v. Heinecken S. 213, Nr. 42 nach Christs Wörterbuche.

Gestalt: von mittelmäßiger Größe, in Form sehr rund, fast von gleicher Breite, Höhe und Dicke, so daß sie ins Cirkelrunde fällt; der Rücken zeigt nur Linie; der Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: von ungleicher Länge, dünn, oft keinen Zoll lang, sitzt flach vertieft und hängt in der Reife nicht fest mit dem Steine zusammen, so daß die Frucht zur Zeit der Reife von etwa wehenden starken Winden leicht abgeworfen wird. Er hat nur zuweilen an einem etwas verlängerten Absatze ein Blättchen, meist kurzen Absatz.

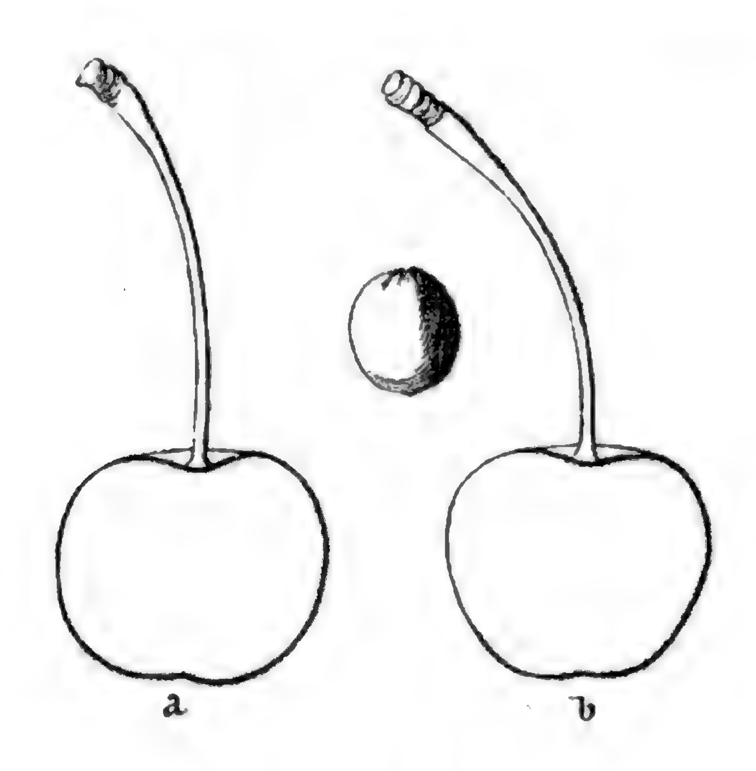
Haut: fein, ziemlich glänzend, in voller Reife sehr dunkelbraun, fast schwarz. Fleisch und Saft sind gleichfalls sehr dunkel gefärbt und ist der säuerlich süße Geschmack milde und nicht zu säuerlich.

Stein: ist verhältnißmäßig nicht klein, kurz oval, nimmt häufig nach dem Stielende hin ein wenig stärker ab, als nach der Spitze hin, ist mäßig dickbackig, am Stielende nur ein wenig abgeschnitten; die größte Dicke liegt nach der Bauchseite hin; die Rückenkanten sind schmal und flach, die Mittelkante steht etwas vor und vom Stielende laufen mehrere starke Afterkanten herab.

Reife und Nutzung: Zeitigt mit der Großen langen Lothkirsche und Brüsseler Braunen in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für den Haushalt durch die Größe des Baumes sehr einträglich und wie andere Weichseln zu Saft, Wein, zum Einmachen 2c. zu benutzen.

Der Baum wird, wie schon gedacht, recht groß, blüht erst spät und hängt sich mit den Zweigen sehr, so daß, wie Sickler bemerkt, man, wenn man unter einen solchen Baum hintritt, wie in einer Laube steht. (Auch mein Nienburger Baum der Weinkirsche bildete eine völlige Laube.) Auf der Bettenburg war er nicht besonders fruchtbar und will Truchseß die Ursache davon darauf schieben, daß er die Sorte nicht aus einem Wurzelausläufer gezogen habe. Dies kann jedoch die Ursache nicht sein, da bei mir der gleichfalls durch Veredlung gezogene Baum immer schon in der Baumschule voll getragen hat. Die Ursachen, warum eine Kirschensorte sich oft nur ganz lokal wenig fruchtbar zeigt, sind uns noch nicht hinlänglich bekannt, und haben wir in dieser Hinsicht noch viel zu beobachten. In Nienburg trug auf der Höhe meines sandigen Gartens vor der Stadt ein schon starker gesunder Stamm der Rothen Muskateller immer nur wenig, die ich anderweit sehr fruchtbar fand. In meinem jetzigen Garten stehen zwei Ausläufer der Ostheimer Weichsel an der Nordwestecke des Hauses auf einer Terrasse; der, welcher gerade der Ecke des Hauses gegenübersteht, trägt weit voller, als der, welcher 8 Fuß weiter südlich steht, vielleicht weil letzteren der vom Hause abprallende Wind stärker trifft. Die schon 9 Jahre stehende Doppelte Glaskirsche auf meinem Hofe, auf Weichselwildling veredelt, trägt bisher wenig, während sie in der Baumschule vor dem Orte gut trägt und ein daselbst auf Laroses Glaskirsche veredelter Probezweig mehrmals klettevoll saß. Verglichen werde, was über diesen Gegenstand bei der Wohltragenden Holländischen Kirsche gesagt ist. Oberdieck.

No. 153. **Früher Gobet.** Truchseß III, B. Amarellen.



Früher Gobet. *†† 3te Woche der Kirschenzeit, oft 2te Woche.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte erhielt Truchseß 1796 von Mayer in Würzburg, der sie in der Pomona Franconica S. 38, Nr. 16, Taf. XXII, unter den Benennungen Englische Weichsel, Montmorency, Weichsel mit kurzem Stiele, Cerise de Montmorency à courte queue, Gros Gobet aufgeführt und abgebildet hat. Da diese Kirsche von dem wirklichen Großen Gobet verschieden ist, jedoch mit diesem in Form Aehnlichkeit hat und früher reift, nannte Truchseß sie Früher Gobet. Man muß beistimmen, wenn Truchseß sie als eine gute, gern tragende Frucht bezeichnet, die sowohl frisch, als gedörrt und eingemacht in der Oekonomie zu gebrauchen sei. Da sie indeß nur kurz vor der wohl noch tragbareren und besseren Späten Amarelle reift, und die Zahl der zu ähnlichen Sorten vermehrt, so mag sie im engeren Sortimente als entbehrlich betrachtet werden, zumal die Späte Amarelle auf die Königliche Amarelle bald folgt, und verdient Obige nur in größeren Anlagen einen Platz. Mein Reis erhielt ich von Diel und dieser bezog es von Truchseß.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 619 Früher Gobet, Mayer Pomon. Franc. S. 38, Nr. 16, Taf. 22, unter den schon gedachten Benennungen. Ganz so groß, als Mayer die Frucht abbildet, hatte ich sie bisher nur einzeln, da ich bisher keinen vollkommen günstigen Kirschenboden hatte; auch scheinen die Kirschen in Süddeutschland immer merklich größer zu werden, als in hiesiger Gegend, und auch Truchseß bezeichnet die Frucht nur als mittelgroß.

Gestalt: mittelgroß, an beiden Enden plattgedrückt, bei mir jedoch am Kopfe etwas weniger, als sie in der Mayerschen Abbildung dargestellt ist. An den Seiten ist sie so wenig gedrückt, daß man sie nahezu rund nennen kann. Auf der etwas mehr gedrückten Rückenseite ist nur eine Linie ohne Furche. Das Stempelgrübchen steht flach vertieft und häufig etwas zur Seite der Spitze.

Stiel: nach Truchseß selten über 1" lang, manchmal noch kürzer, war bei mir doch bisher immer etwas länger und bildet auch Mayer ihn $1^1/_3$" lang ab. Er ist fast gerade, nicht stark, am Baume grün und läuft nur, wenn die abgenommene Frucht einen Tag liegt, etwas roth an. Auf der Frucht sitzt er in sehr flacher Höhlung.

Haut: anfangs sehr glänzend und hellroth, wird bei mehrerer Reife dunkelroth, bleibt aber auch dann noch glänzend und durchsichtig. Der Saft ist bei voller Reife schwach geröthet.

Das Fleisch ist schwach röthlich, weißgelb, zart und vollsaftig. Der Geschmack hat eine angenehme, milde Säure, ja wird bei voller Reife süß.

Der Stein löset sich gut vom Fleische, ist nach Truchseß rund mit einer Spitze, während er wohl noch genauer als breit- und kurzeiförmig bezeichnet werden muß und zuweilen auch etwas höher ist und zum Ovale neigt. Die Rückenkanten sind ziemlich breit, doch flach, und ziehen vom Stielende sich Afterkanten herab.

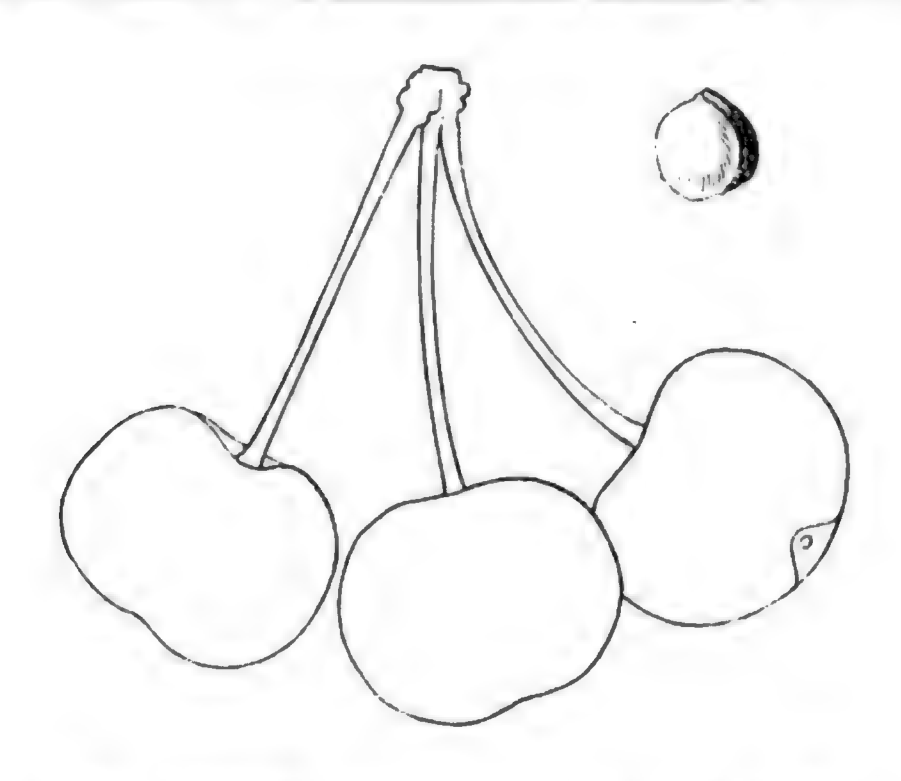
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit, oft noch vor der Bouquetamarelle, Anfangs der 3ten oder Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit. 1864 reifte Obige schon mit der Königlichen Amarelle.

Der Baum wächst gut und gesund und scheint auch in hiesiger Gegend früh und gut zu tragen. Es sitzen oft 2 Früchte an demselben Stielabsatze.

Anm. Von andern Amarellen unterscheidet sie sich nach Truchseß durch ihren kürzeren Stiel, welches Kennzeichen vielleicht nicht beständig ist; vom Großen Gobet, dem sie in flachgedrückter Form ähnlich ist, durch etwas weniger flachgedrückte Form und frühere Reife.

Oberdieck.

No. 154. **Süße Amarelle.** Truchseß III, B; Amarellen.



Süße Amarelle. **† Ende der 3ten W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: sie kam von Kraft in Wien 1795 an Truchseß, gehört aber eigentlich nach der Größe und Süßigkeit ihrer Früchte, auch nach der Vegetation des Baumes mehr zu den Glaskirschen als Amarellen, doch mag sie, um Namenverwirrung zu vermeiden, bei letzteren vor der Hand eingereiht bleiben. Die Frucht ist sehr schön, ausgezeichnet durch ihren Wohlgeschmack, weßhalb sie die Lieblingskirsche der seligen Frau von Könitz war, aber auch durch ihre Form, die fast etwas viereckig genannt werden kann.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 618. — Schon Kraft, Pom. Austr. S. 8, tab. 20, Fig. 1, hat sie, freilich aber nur kurz und mehr den Baum (diesen aber doch auch ungenügend), als die Frucht beschrieben. Seine Abbildung der Kirsche ist aber ganz treffend. Er nannte sie Süße Amarelle, La Cerise Morel. — Christ hat im Hdwb. S. 294 irriger Weise der Späten Amarelle Süße Amarelle als Synon. beigegeben, unter welchem Namen die Späte Amarelle auch von Diel an Oberdieck kam. — Vergl. Dittrich II, S. 162; Oberd. S. 531; Liegel Anw. S. 122; Dochnahl S. 69. — Nach Letzterem kömmt sie in Catalogen als Morelle vor und von Herrn v. Lotzbeck in München, aus seiner Kirschenpflanzung in Lindau habe ich sie, aus Aarau abstammend, als Amarelle des Bourbons gesehen. — Truchseß sehr gute Beschreibung der Kirsche lautet folgendermaßen:

Gestalt: an beiden Enden sehr platt, und auf der einen Seite sehr merklich breit gedrückt; auf dieser Seite befindet sich auch eine Art Furche, die aber mehr durch eine lichtere Farbe, als durch eine starke Vertiefung sichtbar ist, und sich selten bis in die Mitte der Frucht erstreckt; unten (heißt bei Truchseß um den Stempelpunkt herum,) ist ein Grübchen. Die Form macht beinahe ein gedrücktes Viereck. Die Kirsche gehört zu den größten Amarellen.

Stiel: kurz, selten über 5/4" lang, sehr stark, meistens auf der einen Seite röthlich angelaufen, übrigens aber hellgrün und sitzt in einer glatten Höhlung flach auf der Frucht.

Haut: dünn, aber doch so zähe, daß sie sich leicht abziehen läßt, von Farbe dunkelroth; (Anfangs lichtroth, wie alle Lichtkirschen, färbt sie sich in höchster Reife etwas dunkler. J.)

Fleisch: weiß, weich und sehr saftig; der ausgedrückte Saft ist weiß mit schwachröthlichem Schimmer. Der Geschmack hat mehr Süßigkeit, als sonst den Amarellen eigen ist und nicht die mindeste Beimischung von Bitterkeit.

Stein: groß, dickrund*) und löst sich ebenso leicht vom Stiele als vom Fleische ab.

Reife und Nutzung: Die Kirsche reifte 1860 gegen den 20. Juli, gleichzeitig mit Früher Lemercier und Später Amarelle, so daß sie doch noch ziemlich früh ist und in anderen Jahren wird also die Reife im ersten Drittel des Juni sein. Dittrich gibt Ende Juni bis Anfang Juli an, was sicher zu früh ist. — Sehr schätzenswerthe Frucht, von welcher ich, als ich sie zum erstenmale erzog, ganz überrascht gewesen bin. Auch Truchseß sagt, es ist eine treffliche Sorte, die mehr bekannt und angepflanzt zu werden verdient.

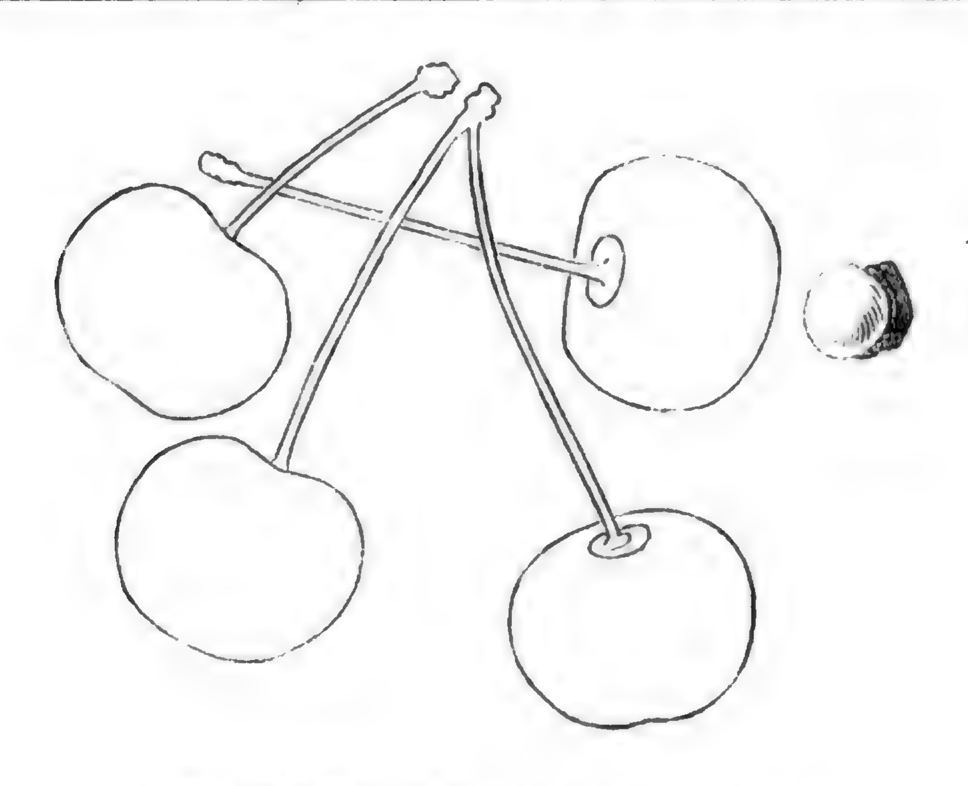
Eigenschaften des Baumes: von demselben sagt Truchseß: „Er hat anfänglich ziemlich starke, aufrechtstehende Zweige und ein großes Sauerkirschenblatt. Das verliert sich aber nach mehreren Jahren, wo die Zweige hängend und die Blätter kleiner werden und der Baum in die Reihe der Kirschen aus dem Kleinen Sauerkirschenbaumgeschlecht und dadurch in die Classe der Amarellen tritt." — Ich finde indessen doch an meinen beiden auf Ostheimer Unterlage veredelten Bäumen, die recht fruchtbar sind, und welche ich in der bei der Schwarzen Maiweichsel angegebenen Weise durch Zurückschneiden der Zweige etwas kurz halte, immer mehr den Typus einer Glaskirsche, als einer Amarelle ausgeprägt und sie macht wenigstens zwischen beiden das Verbindungsglied. — Oberdieck machte an dem Baume die Erfahrung, daß er, auf Süßkirschen-Wildling veredelt, zwar kräftig wächst, aber nur sparsam Früchte bringt, wie sich bei ihm Doppelte Glaskirsche, Bettenburger Kirsche von der Natte ꝛc. ebenfalls so verhielten, weßhalb ich die Veredlung desselben auf Sauerkirsche und besonders auf Ostheimer empfehlen will.**)

Jahn.

*) Wie oben gezeichnet mit stark vortretender Rückenkante, doch meist ohne alle Spitze. J.

**) Die gedachte Erfahrung habe ich bisher noch nicht an der ächten Süßen Amarelle gemacht, für welche ich von Diel die Späte Amarelle erhielt, wohl aber an den andern gedachten Sorten, und mag auch die Süße Amarelle auf Unterlage von Sauerkirschen fruchtbarer sein. Ich sah von derselben nur erst zweimal Früchte. O.

No. 155. Juinat-Amarelle. Truchseß III, B; Amarellen.



Juinat-Amarelle. * 3te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Kirsche unter der Benennung Cerisier Juinat von Sickler, der sie vom Garteninspektor Richard zu Versailles mit der Bemerkung bekommen hatte, daß sie so groß wie ein Pomme d'Api, süßsäuerlich von Geschmack, ganz vorzüglich und noch sehr selten sei. Wie ich sie aus des Herrn von Könitz Sortiment habe, wird sie nicht größer als auf obigem Umrisse und ist demnach und auch in Betreff ihrer Güte nicht besser als andere ihres Geschlechts, die sie überdies noch in der Tragbarkeit übertreffen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 649: Cerisier Juinat. — Ihr Sender, Herr Richard, gab über ihren Namen keine Auskunft, ob sie etwa nach einem Orte, wo sie gefunden wurde, oder vielleicht nach ihrer Zeitigung im Juni (Juin), so genannt sei, in welchem Falle Truchseß sie Juniusamarelle zu nennen vorschlug. Ihre Reife ist jedoch in Meiningen*) später und ich habe deßhalb den obigen Namen gewählt, wie sie der Gärtner Egers auf dem Jerusalem nannte. — Nach Dochnahl S. 70, der sie als Junius-Amarelle aufgezählt hat, soll sie in Frankreich Jouinot heißen, worüber ich nichts auffand. — Vergl. noch Dittrich II, S. 166.

Gestalt: Truchseß beschreibt die Kirsche als oben und unten platt, und auf beiden Seiten gleich breitgedrückt. — Wie ich finde, wölbt sich dieselbe um den Stempelpunkt herum oft ungleich, so daß sie auf einer Seite höher, als auf der andern ist. — Nach Truchseß

*) Die Sorte, welche ich von Jahn habe, zeitigte bei mir in mehreren Jahren ziemlich gleichzeitig mit der Bouquetamarelle in der 3ten Woche der Kirschenzeit. In Frankreich wird die Reife darnach noch in den Juni fallen und möchte sie von diesem Monate doch benannt sein. Der schon ziemlich große Baum trug auch bei mir nur wenig, doch war die Frucht etwas größer, als oben. O.

ist die Kirsche groß, allein, wie er zusetzt, es fehlt noch sehr viel an der Größe eines Apiapfels.

Stiel: dünn, von verschiedener Länge, nach Truchseß kurz, doch fand ich ihn nie sehr kurz.

Haut: nach Truchseß so zähe, daß sie sich abschält, wie bei den Trauben, ohne viel zu zerreißen, auch bei völliger Reife für eine Amarelle ziemlich dunkel — doch ist mir beides nicht gerade aufgefallen, ich bemerkte mir nur, daß namentlich der Geschmack der Haut hauptsächlich sauer sei.

Fleisch: in der Farbe nicht von anderen Arten abweichend, der ausgedrückte Saft hat etwas Röthliches, was bei der Ueberreife zunimmt. Der Geschmack ist sauer und herbe, doch wird er bei sehr langem Hängen besser, verliert das Herbe und wird, was ich ebenso wahrnahm, zuletzt sehr gut.

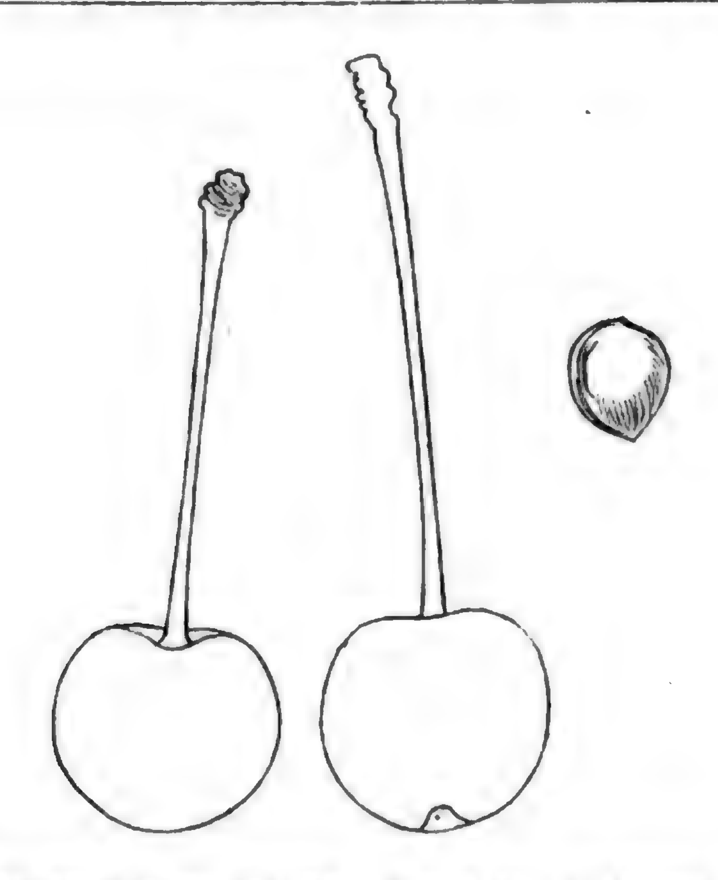
Stein: klein, breitrundlich, am Stielende etwas abgeschnitten, wo sich eine starke Vertiefung findet; die Rückenkante tritt stark hervor und macht die Form sehr ungleich. Er löst sich von gut ausgereiften Kirschen leicht vom Stiele, wie vom Fleische.

Reife und Nutzung: Die Kirsche zeitigte 1860 um den 20. Juli, es möchte also die Reifzeit in wärmeren Sommern auf das erste Drittel, oder die erste Hälfte des Juli anzusetzen sein. Dittrich gibt Mitte Juli an. — Truchseß will sie wegen ihrer Größe empfehlen, in welcher Hinsicht ich jedoch nichts zu ihrem Gunsten sprechen kann, denn die Kirsche wurde hier nicht größer als die Königliche Amarelle, von welcher ich, weil sie im Hdb. I, S. 533 nur wenig gelungen dargestellt ist, oben zwei Früchte in ihrer richtigen Gestalt und Größe neben die längergestielten der Juinatamarelle zeichne.

Eigenschaften des Baumes: wie Truchseß bemerkt, blüht er sehr voll bis an die äußersten Spitzen der Zweige, welche aber rückwärts sehr bald ihre Trag- oder Blüthenknospen verlieren. Die Blüthe selbst sei sehr groß, stark geöffnet, die Blumenblätter breit und rund (worauf ich nicht aufmerksam gewesen bin). Es setzten sich aber immer auch auf der Bettenburg nur wenige einzeln stehende Früchte an. Die Kirsche wird also ein wärmeres Klima verlangen und sich deßhalb wenig für uns eignen, denn auch in meinem Garten sah ich an dem Baume seither immer nur einzelne Früchte.

Jahn.

No. 156. **Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.** Truchseß III, B; Amarellen.



Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Truchseß (Büttner) 3te W. d. K.=Z.

(Weichsel)

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät ist schon lange bekannt und war früher auch schon in Frankreich in größeren Baumschulen zu finden. Sie ist indessen weniger des Nutzens, als der Schönheit ihrer Blüthen wegen, überhaupt nur als interessante Varietät, da der Baum nebenbei öfters Doppelfrüchte bringt, zur Anpflanzung zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 646. Die Gedoppelte Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Er bekam sie 1796 schon aus Pastor Henne's Sortiment, der sie Gedoppelte Glaskirsche nannte, ferner von Mayer in Würzburg als Bouquetkirsche mit halbgefüllter Blüthe, dann von Rumann, Amtmann zu Roßdorf im Meiningen'schen, unter dem Namen Zwillingskirsche, auch aus der Pariser Nationalbaumschule 1804 als **Cerisier à fleur semidouble**, unter welcher Benennung sie sich auch bei Duhamel S. 129, Nr. IV, tab. V, abgebildet und beschrieben findet. — Büttner hatte sie zu Truchseß Zeit, wie Letzterer bemerkt, (im T. O. G. Bd. VII, S. 373, Nr. 24) am besten, doch als Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe beschrieben. Diesen Namen änderte Sickler, der sie im Allg. T. G. Magazin von 1809, S. 476, Taf. 10 beschrieb und abbildete, in Amarelle mit gefüllter Blüthe um. — Schon Duhamel hatte bemerkt, daß nur ältere Bäume Blüthen mit doppelten Stempeln und dann Zwillingsfrüchte bringen, weßhalb diese Eigenschaft der doppelten Frucht leicht unbemerkt bleiben kann, wie z. B. auch Sickler nichts davon erwähnt. Ich selbst erinnere mich jedoch schon mehrfach Zwillingsfrüchte an meinem Baum bemerkt zu haben, doch immer nur einzelne, weßhalb, da andere Kirschen und besonders Pflaumen hie und da (besonders nach stattgehabter gedeihlicher Witterung während der Blüthe) dergleichen ebenfalls liefern, ich es auch nicht als Eigenthümlichkeit der Sorte betrachtet habe, doch mag es an älteren Bäumen, wie auch bei der Trauben-Amarelle schon häufiger stattfinden. — Daß übrigens nie mehr

Digitized by Google

als 2 Früchte auf einem gemeinschaftlichen Stiele zusammensitzen, und deßhalb die Beschreibung und Abbildung in Pom. Franconica S. 38, Nr. 14, tab. XX, falsch ist, weil Mayer die Traubenamarelle (Bouquetamarelle) damit verwechselt hat, hat Truchseß schon hervorgehoben. — Als Synon. ist noch zu erwähnen: Weichsel mit halbgefüllter Blüthe in Pom. Austr. S. 9, Taf. 21, und Heckkirsche, Büschelkirsche, Buschweichsel, Flandrische Weichsel, Cerise à bouquet in Pom. Franc., welche aber, da sie Mayer seiner Bouquetweichsel, also der Bouquet-Amarelle beilegte, mehr als der letzteren angehörig und bei der vorliegenden als falsch oder fraglich bezeichnet werden müssen. — In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie Cerise Amarelle à fleur semidouble — (Zu erwähnen ist, daß es auch noch eine Amarelle mit ganz gefüllter Blüthe gibt, Truchseß S. 640.) — Dittrichs Beschreibung der vorliegenden (II, S. 168) ist auf Büttners Angaben gebaut und stimmt mit meinen Beobachtungen über die Frucht, welche sich folgendermaßen verhält:

Gestalt: rund, auf der einen Seite etwas gedrückt und hier auch schwach gefurcht. Der Stempelpunkt sitzt ziemlich vertieft etwas seitwärts der Spitze der Frucht und ist groß.

Stiel: besonders da, wo er auf der Kirsche aufsitzt, stark, auch häufig an seinem anderen Ende, und dabei steif, meist lang, doch bisweilen auch nur 1″ lang, grün, mitunter schwach geröthet und steht in engerer oder weiterer Vertiefung.

Haut: hellroth, in höchster Reife etwas dunkeler, als bei anderen Amarellen, durch bräunliche Fleckchen, welche in dem Roth vertheilt sind.

Fleisch: weiß, zart, saftig, Saft farblos oder schwach geröthet, von angenehmem säuerlich-süßen, in gehöriger Reife jedoch sehr süßen, durchaus nicht bitterlichen Geschmack.

Stein: von der obengezeichneten Größe und eirunden Gestalt, oben und unten hat er eine kleine stumpfe Spitze. In manchen Früchten ist er kleiner, auch etwas schmäler, oder auch mehr rund. Bei gehöriger Reife löst er sich gut vom Fleische und Stiele.

Reife und Nutzung: Die Kirsche reifte 1859 gegen den 7. Juli, 1860 14 Tage später*); Dittrich gibt Mitte Juli an. — Sie kann wie die übrigen Amarellen benutzt werden, von welchen sie sich außer durch die Blüthen und bisweiligen Zwillingsfrüchte des Baums am meisten noch durch ihren starken und langen Stiel unterscheidet.

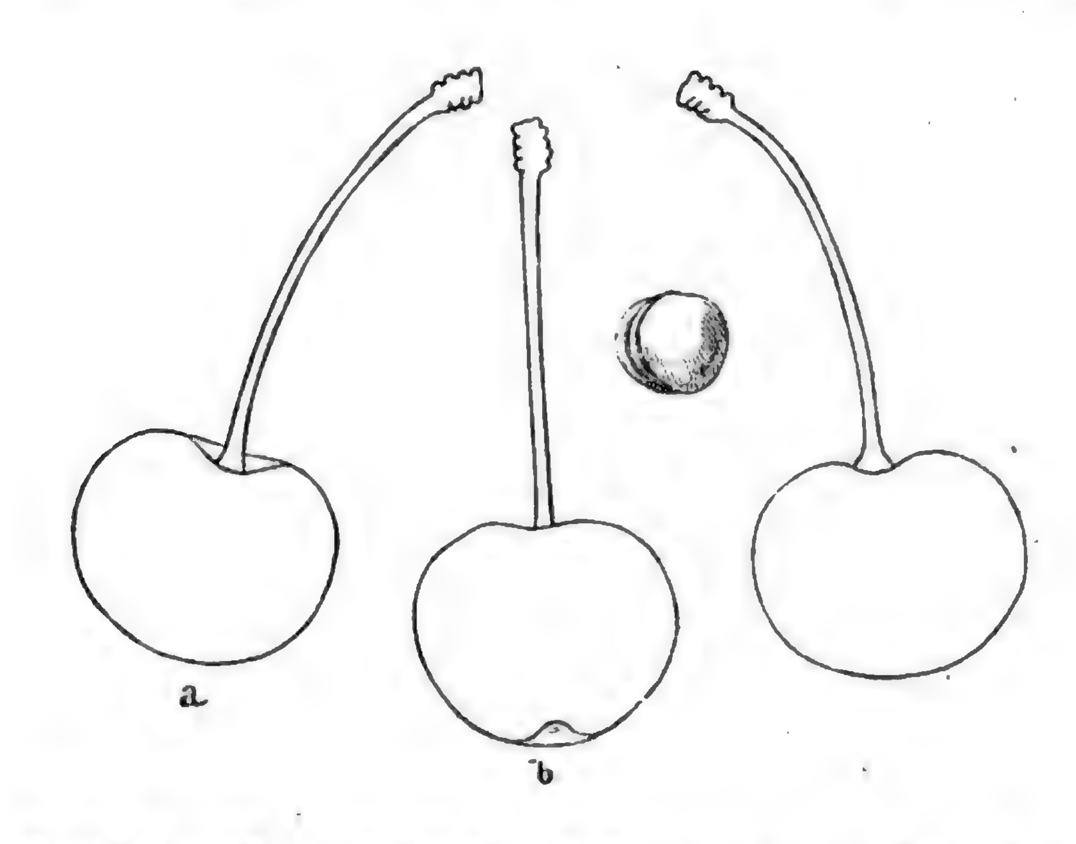
Eigenschaften des Baumes: er besitzt die Vegetation derjenigen der Weichseln und Amarellen, bleibt klein und da er sehr voll blüht, so sieht er zu dieser Zeit sehr lieblich aus. Doch ist der Fruchtansatz in seltenen Fällen reichlich.

Jahn.

---

*) Wäre nach meinen Aufzeichnungen über das Reifen der Kirschen in den gedachten Jahren Ende der 3ten Woche der Kirschenzeit. D.

No. 157. Sood-Amarelle. Truchseß III, B; Amarellen.



Sood-Amarelle. Truchseß. (Sickler.) *†† 4te W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: sie kam aus Erfurt an Sickler, der sie in der Gegend einheimisch nennt, und von Sickler an Truchseß 1798. Truchseß fand nichts Anziehendes im Geschmack, und in nicht völlig reifen Kirschen auch Herbes und hat sie deßhalb wahrscheinlich auch nicht an Könitz aufs Jerusalem gegeben. Ich habe sie erst noch vom Herrn Oberförster Schmidt erhalten, finde aber ihren Geschmack keineswegs schlecht, auch ist die Frucht größer, als sie Truchseß beschreibt, der sie mittelgroß, fast klein schildert, übrigens mit seiner und mit Sicklers Beschreibung, der sie vor Truchseß im T. O. G. beschrieben hat, stimmend.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 632: Form rundlich, an beiden Seiten, auf der einen mehr als auf der anderen, auch am Stiele mehr als um den in einem Grübchen stehenden Stempelpunkt platt gedrückt; Stiel verschieden lang, von 1—2'', oft mit einem Absatze, flach auf der Frucht sitzend. Farbe trüb blutroth, weniger hell als andere Amarellen, auf der Stelle, wo bei anderen Kirschen die Furche ist, lichter. Fleisch sehr trübgelb, zerfließend, Saft häufig, schwach röthlich. Stein klein, breitlich, leicht vom Steine und Stiele löslich. — Sickler im T. O. G. Bd. XI, S. 338, Taf. 18: Die Rothe Soodkirsche. (An Truchseß hatte er sie früher als Reichlichtragende Soodamarelle gegeben.) Er beschreibt sie breiter als hoch und nicht so hoch als dick, 11''' breit, 9''' hoch, 10''' dick. Farbe roth, auch völlig reif wenig anders, Fleisch zart, hellroth, um den Stein heller, Saft sehr hellroth, in Menge vorhanden, säuerlich süß, weinartig. Stein klein, länglich und unten rund. Sonst wie Truchseß. Auf der Abbildung erscheint die Kirsche ziemlich in Form und Größe wie die Figur rechts oben, welche die Frucht nach längerem Verbleiben am Baume noch erlangte. — Christ hat sie im Handwb. S. 294 als Rothe Soodkirsche mit Sicklers Beschreibung; im Hdb. 3te Aufl. S. 705 dagegen als Soodamarelle

mit Truchseß Beschreibung. — Dittrich S. 113 nach Truchseß. — Dochnahl S. 72. — In der Pariser Nationalbaumschule nannte man sie Amarelle juteuse und auch im Deutschen würde Saft-Amarelle passender als der ungefähr dasselbe ausdrückende unpassende Namen Sood-Amarelle sein. — Im Vergleiche mit obigen Angaben finde ich über die Kirsche nur noch Folgendes zu bemerken:

Gestalt und Größe: wie oben gezeichnet und mit Truchseß stimmend, nämlich am Stiele abgeplattet, um den Stempelpunkt flachrund, was am meisten hervortritt auf der stärker gedrückten Seite, wenn man sie in gewisser Richtung hält. Furchen sind nicht vorhanden, meist nur auf der Rückenseite ist ein feiner Strich von hellerer Farbe bemerklich. Der Stempelpunkt ist klein, grau und steht in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: an meinen Früchten ohne Absatz, aber es sind oft 2—3 Früchte am Grunde der Stiele zu einem kleinen Strauße vereinigt, wie es übrigens bei vielen anderen häufig vorkömmt — sonst wie ihn Truchseß schildert, ziemlich stark, grün, selten etwas geröthet.

Haut: etwas stark, von Farbe allerdings etwas dunkeler roth als andere Amarellen.

Fleisch hellgelb, ins Röthliche spielend, Saft weißlich, ebenfalls mit röthlichem Schimmer, in voller Reife ohne Herbigkeit, recht gut, im Geschmacke mehr einer Glaskirsche als einer Amarelle ähnlich.

Stein: wie er oben gezeichnet ist und wie ihn Truchseß beschreibt.

Reife und Nutzung: Die Frucht reifte hier 1860 gegen den 20. Juli *), in anderen Jahren also wohl etwas früher, doch gibt auch Sickler Ende Juli und Dittrich Ende Juli bis Anfangs August an. — Da sie sich in diesem kühlen Sommer wohlschmeckend erhielt, so kann man sie gewiß als eine gute, auch nicht zu kleine Frucht den Kirschenfreunden empfehlen. — Sie hat Aehnlichkeit, besonders auch im Geschmacke, mit Süßer Amarelle, reifte auch mit ihr gleichzeitig, die Formen beider Kirschen sind jedoch verschieden und der Baum der Süßen Amarelle hat schon mehr die Vegetation der Glaskirschen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe hat den Wuchs der Amarellen, auch deren kleines Blatt. Nach den vielen Früchten, die mir einige noch jugendliche Bäumchen, die ich auf Ostheimer Kirsche veredelt erzogen habe, in genannten Jahren geliefert haben, scheint die Kirsche sehr tragbar zu sein und auch aus diesem Grunde ist sie zu empfehlen. — Vielleicht hatte Truchseß sie nur auf Süßkirschenunterlage beobachtet, worauf doch mehrere Arten aus dem Süßweichsel- und Weichselgeschlechte nicht so gut zu gedeihen, wenigstens nicht so fruchtbar zu sein scheinen. Auch in der Größe bemerkte ich Unterschiede; Doppelte Glaskirsche z. B. blieb auf Süßkirsche merklich kleiner und erst auf einem jungen, auf Ostheimer veredelten Baume lernte ich sie in ihrer wahren Größe und Schönheit kennen. Doch stand der Baum mit Süßkirschenunterlage auch etwas trocken.

Jahn.

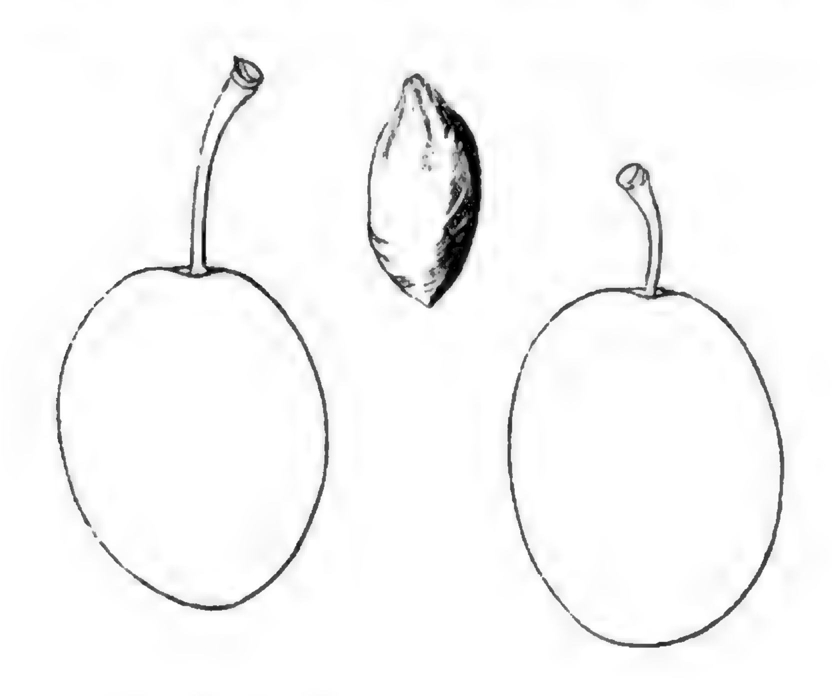
---

*) Wäre nach meinen Annotationen 4te Woche der Kirschenzeit. D.

Pflaumen.

Digitized by Google

No. 118. Die Haferpflaume. Cl. 1: I, A; Wahre Zw., blaue Fr. Cl. 6: I, 1. C a.



Die Haferpflaume. * Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Schon in der Einleitung zu den Pflaumen ist gesagt, daß häufig die Haferpflaume empfohlen werde, um auf ihre Sämlinge oder Wurzelausläufer andere Pflaumen zu veredeln, daß aber die Autoren mehrerlei und auch runde Pflaumen, Haferpflaume, Haferkrieche benennen. Die obige ist nun diejenige, welche in Oesterreich, Baiern und namentlich auch um Braunau allgemein so benannt wird, und von Liegel als Echte Haferpflaume beschrieben ist, von dem ich das Reis erhielt. Auch Liegel empfiehlt sie zur Anzucht von Pflaumensämlingen, indem die Steine gern keimten und sagt, daß diese dort vorzugsweise in Baumschulen zur Erziehung von Pflaumenwildlingen benutzt würden. Da der Baum jährlich und meistens sehr voll trägt, groß und alt wird, so läßt sich auch nicht zweifeln, daß die Frucht zu dem angegebenen Zwecke vorzugsweise tauge. In meiner Gegend sah ich sie noch nicht. Im Oesterreichischen ist sie in den Gärten des Landmanns sehr verbreitet und pflanzt sich aus dem Steine und durch Wurzelausläufer fort.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 5, Nr. 162, Echte Haferpflaume. Liegel bemerkt, daß er für die Frucht keinen Autor anzuführen wisse, daß sie in seiner Gegend allgemein, von der Zeit ihrer Reife um die Hafererndte, Haferpflaume, auch Blaue Krieche genannt werde, daß aber der gemeine Mann alle rundlichen blauen Pflaumen, (man wird hinzusetzen müssen: wenn sie klein sind und früh zeitigen), in dortiger Gegend Haferpflaumen, Haferkriechen, Blaue Kriechen, Kriechel benenne. Dies ist auch in meiner Gegend der Fall bei kleinen runden blauen Pflaumen, die Kriechen, Kreken, plattdeutsch Kreiken genannt werden. — Vergleiche Bechsteins Forstbotanik 4te Auflage, S. 458. Der Lond. Catalog hat S. 166 d'Avoine als Synonym von Catalonischer Spilling, so auch Hogg im Manuale S. 258. — Dittrich hat die Obige III, S. 332 nach Liegel. Christ hat im Handwb. S. 373 den Namen Haberpflaume als Synon.

der Kriече, (Prunus insititia, Linne), bei der er als Synonyme weiter noch angibt: Kreke, Augustpflaume, Jakobspflaume, St. Julianspflaume, Zipperle, Zipperlein; diese ist aber eine runde Pflaume, die Dittrich II, S. 282 als Kleine blaue Julianspflaume aufführt.

Gestalt: die Frucht ist klein, oval, 1″ bis 1″ 1‴ lang, 11‴ breit und dick. Am Stiele ist sie nur wenig abgestumpft, am Stempelpunkte zugerundet; der Rücken zeigt flache Furche, die etwas ungleich theilt; der Stempelpunkt sitzt unvertieft auf der Spitze.

Stiel: nach Liegel lang, ich fand ihn von $1/2$—$3/4$″ Länge, meist lang, er ist hellgrün, wenig rostig, fast ganz glatt und sitzt in enger Höhlung auf der Spitze der Frucht.

Haut: fein, doch zähe, daß sie sich abziehen läßt, säuerlich, in voller Reife schwarzblau, überall mit feinen, gelblich grauen Punkten besäet. Der Duft ist hellblau und dünn.

Das Fleisch ist grünlich gelb, weich, saftreich, von süßem, ganz angenehmen Geschmacke.

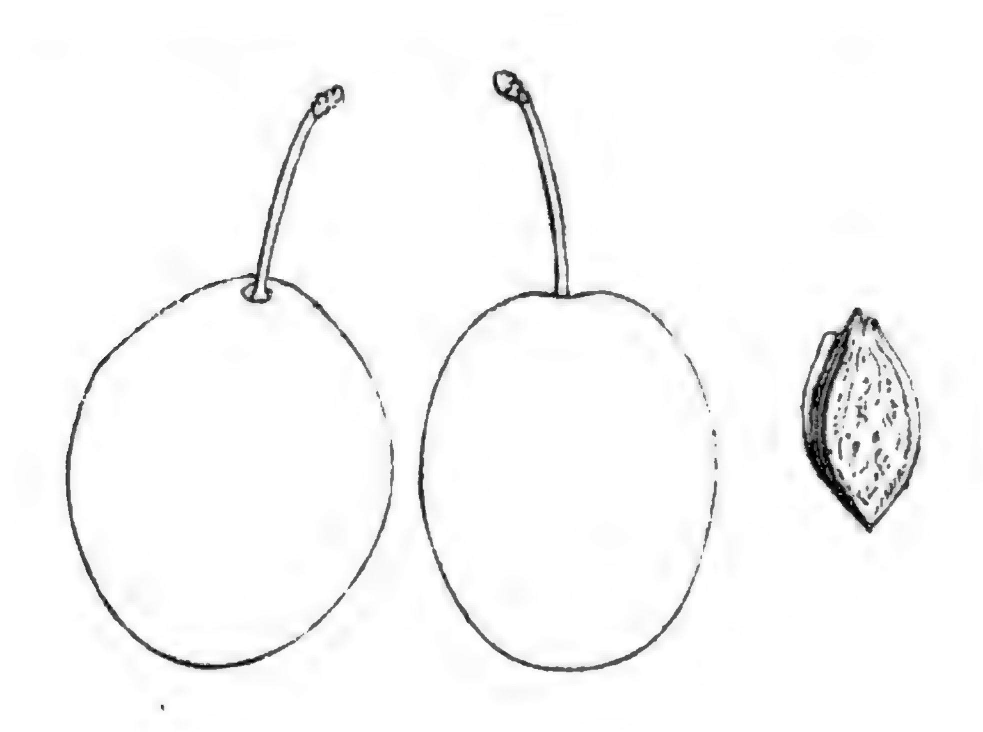
Der Stein ist unablöslich, fast lanzettlich, nach dem Stielende stärker abnehmend, als nach der Spitze, 10‴ lang, 5 breit, 3 dick, wenig rauh; Bauchfurche schmal, Rückenkante stumpf und flach, doch tritt die Mittelkante stärker vor und wird nach dem Stielende hin meistens scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der St. Etienne und Gisbornes Zwetsche, gleich nach den frühesten Pflaumen. Bei dem weichen Fleische hat sie für den Haushalt keinen Werth. Liegel bemerkt, daß, da es dort noch an besseren frühen Pflaumen fehle, sie bei ihrem süßen Geschmacke auf dem Markte guten Absatz finde, und da sie auch in ungünstigen Jahren gern trage, sie für den Landmann nicht ganz zu verwerfen sei. Ihr Hauptnutzen bleibt indeß ihre Tauglichkeit zur Erziehung von Pflaumensämlingen, und sollten Baumschuleninhaber dazu um so mehr einen Baum sich heranziehen, als nach meinen Erfahrungen in den letzteren Jahren die Sämlinge der Hauszwetsche, selbst wenn sie aus vollkernigen Zwetschensteinen erzogen sind, die so leicht nicht zu haben sind, doch einen weit schwächeren Wuchs entwickeln, als Sämlinge aus paßlichen Pflaumensteinen.

Der Baum, welcher nach Liegel groß wird, wächst in der Baumschule rasch, und hat die frühe und reiche Tragbarkeit sich auch bei mir bestätigt. Sommerzweige schlank, nicht stark, etwas stufig, kahl, an der Sonnenseite schmutzig braun, im Schatten grün, flach ausgebreitet, dünn von Gewebe, elliptisch, meist zur länglichen umgekehrten Eiform neigend, fein gezahnt. Blattstiel hat keine Drüsen. Afterblätter fehlen gewöhnlich, Augen stumpfspitz, abstehend.

Oberdieck.

No. 119. **Nikitaer blaue Frühzwetsche.** Cl. 1: I, 1. A.
Wahre Zwetschen mit blauen Früchten — Cl. 6: I, 1. C. a.



Nikitaer blaue Frühzwetsche. (Liegel.) * Mitte August.

Heimath und Vorkommen: wie ihr Name nachweist, ist diese Frucht in Nikita in der Krim zu Hause, wo sie Gus Erik oder Bal Erik genannt wird, und kam wahrscheinlich vom Oberst v. Hartwiß zunächst an Justizrath Burchardt in Landsberg und durch diesen an Liegel. — Vor dem Bekanntwerden der Frühen englischen Zwetsche war sie die früheste von allen blauen Zwetschen. Die Genannte reift jedoch gleichzeitig mit der Nikitaer, übertrifft sie an Wohlgeschmack und in meinem Garten auch in der Tragbarkeit, so daß letztere also nur noch etwa für den Sortensammler Werth hat.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 2, Nr. 93 u. S. 273: Bal Erik. Wie derselbe S. 4 mittheilt, hält er den Blauen Spilling Dittrichs II, S. 193, und des Deutschen Fruchtgartens, V, S. 10 für dieselbe Frucht. Im T. O.-G. XV, S. 369, tab. 19, auf welchen sich Dittrich bezieht, ist nun der Blaue Spilling auch meiner Zeichnung oben ähnlich, nur etwas kleiner abgebildet. Allein in Dittrichs Obstcabinet unter Nr. 18 erscheint derselbe nach dem Stiele zu viel stärker zugespitzt und auch sonst kleiner, so daß Zweifel an der Identität bleiben. — Nach Dochnahl S. 91 würde die Nikitaer blaue Frühzwetsche vielleicht noch das Syn. Jesum Erik haben. Unter Jesum (Issum, Isyum) Erik hat jedoch Liegel IV, S. 13 eine bessere, vom Steine lösliche, kleine, blaue Zwetsche beschrieben, und zählt diese auch in s. Vollst. Uebersicht von 1861, S. 20 als eine selbstständige Frucht auf. — Im Jenaer Obstcab. N. Aufl., Sect. IV, Lief. 3 ist die vorliegende nach Früchten von mir im Ganzen gut, doch zu groß abgebildet.

Gestalt: oval, gegen den Stiel kaum merklich verjüngter. Der Rücken ist mehr aufgeworfen, als der Bauch. Die größte Breite fällt

etwas unter die Mitte der Frucht nach dem Stiele zu. Die Furche ist etwas vertieft und zieht den Rücken flach, theilt ungleich, wodurch sich die eine Seite bedeutend mehr erhebt. Der Stempelpunkt ist groß, gelblich, sitzt oben neben der Spitze ohne Vertiefung. — Die Frucht ist klein, mißt 1" 3''' in der Höhe, 10''' in der Dicke und Breite.

Stiel: lang, bis 10''', kaum etwas behaart, gerade, dünn, meist berostet und sitzt oben auf einer Spitze ganz flach.

Haut: dick, zähe, etwas bitter, läßt sich jedoch gut abziehen. Die Farbe ist dunkelblau, fast schwarz, mit vielen gelbgrauen Punkten besetzt. Der Duft ist hellblau und dicht. — Die Frucht färbt sich lange vor der Zeitigung charakteristisch weißlich, dann hellroth und endlich dunkelblau.

Fleisch: weißgelb, etwas härtlich, zuckersüß, zwar angenehm, jedoch von keiner besonderen Erhabenheit.

Stein: nicht vom Fleische löslich, 8''' hoch, 4''' breit, 3''' dick, verschoben oval, oben scharf, am Stielende stumpf-spitz. Die Mittelkante ist nach letzterem zu breit und scharf und charakteristisch scharf abgeschnitten. Die größte Breite fällt unterhalb der Mitte nach dem Stiele zu. Die Bauchfurche ist seicht und enge, oft nicht vollständig ausgebildet. Die Backen sind ziemlich glatt.

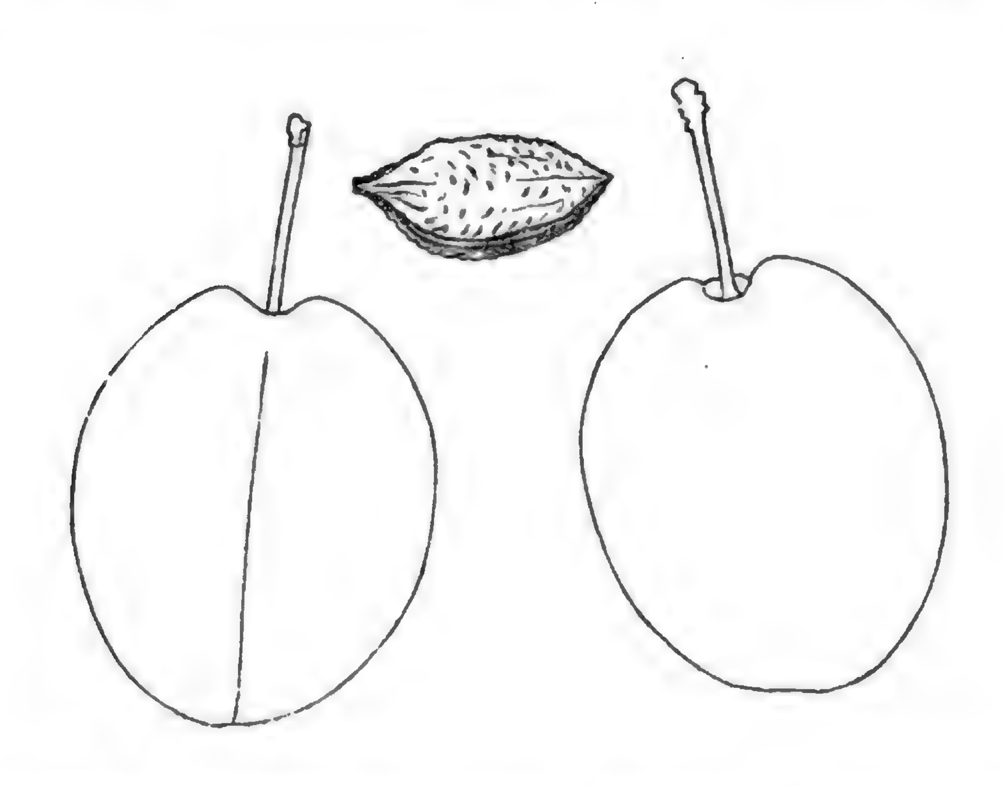
Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen die Mitte des August. — Liegel, dessen Beschreibung oben ziemlich unverändert wiedergegeben ist, sagt selbst: „Da diese Frucht klein ist, eine dicke, bittere Haut hat, ihr Stein sich nicht vom Fleische löst, so möchte sie ungeachtet ihres guten süßen Fleisches kaum mehr häufig zu pflanzen werth sein, Doch hat sie wegen Frühzeitigkeit noch ziemliche Bedeutung." Mir selbst war das Fleisch immer zu härtlich, überhaupt zu wenig wohlschmeckend.

Eigenschaften des Baumes: nach Liegel (in Vollst. Uebersicht S. 2) ist der Baum mittelgroß, hat frühe kleine Blüthe, und ist strotzend tragbar. Bei mir war Letzteres nie der Fall, er trug, vielleicht wegen seines freien Standes, immer nur einzelne Früchte. — Sommerzweige braunröthlich, kahl. Blätter mittelgroß, verkehrt eirund, auch breitelliptisch und kleinere selbst lanzettförmig, mehr oder weniger lang zugespitzt, unterhalb dicht behaart, hellgrün, starkglänzend, gröber oder feiner gezahnt gesägt, auch oft doppelt und tiefgesägt. — Blattstiele kurz, 5''' lang, dünn, schwach behaart, hie und da geröthet, drüsenlos.

Jahn.

No. 120. Wahre Frühzwetsche. Cl. 1: I, 1. A.

Wahre Zwetschen mit blauen Früchten — Cl. 6: I, 1. B. a.



Wahre Frühzwetsche. Liegel. (Diel.) **! Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel bekam sie 1819 aus dem Nachlasse Christs und 1820 vom Baron Maskon in Grätz, auch 1831 von Diel und gibt an, daß sie die älteren Pomologen, wie Sickler und Christ, nicht gekannt haben, wie sie sich in deren Werken auch nicht findet. Nach Meiningen kam sie schon früher von Diel und ist hier als Diels Augustzwetsche länger bekannt, auch sehr geschätzt, aber sie würde als eine delicate frühe Frucht, die noch vor der Wangenheims Pflaume zeitigt, auch anderwärts weitere Verbreitung gefunden haben, wenn der Baum nicht zu sparsam trüge. Man kann sie aber als eine köstliche Frucht, die im edlen Geschmacke noch die Hauszwetsche übertrifft, zur Anpflanzung in geschützte Hausgärten und an Mauern und Wände angelegentlichst empfehlen.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 6, Nr. 100: Die Wahre Frühzwetsche. — Diels system. Verz. S. 149: Frühe gemeine Zwetsche, Augustzwetsche. — Daß Letztere, (worüber noch Dittrich II, S. 300, wo er die Wahre Frühzwetsche als von Diel empfangen mit der Bemerkung aufzählt, „soll von der Augustzwetsche verschieden sein“ in Zweifel war,) mit Liegels Wahrer Frühzwetsche identisch sei, habe ich in dem 3. Hefte der Verhandlungen des Vereins für Pom. und Gartenb. in Meiningen S. 31 nach den Ergebnissen des Jahres 1847 ausgesprochen. — Vergl. noch Dittr. II, S. 197. — Dochnahl S. 87. Dieser gibt als Syn. bei Meyer Frühe Zwetsche, bei Wöber*) Frühe Hauszwetsche und in Verzeichnissen Couetsche précoce ou Précoce veritable an. — Vergl. auch Ill. Handb. III, S. 229 und S. 230. — In Dittr. Obstcab. VIII Lief. Nr. 26 ist sie gut abgebildet (doch siehe unten).

---

*) Wöber, Physisch praktisches Lehrbuch über das Ganze der Zucht und Veredlung des Obstes Wien 1814.

Gestalt: Die Frucht ist der Gemeinen Zwetsche (Hauszwetsche) in der Größe und auch in der Farbe ähnlich, sie unterscheidet sich aber von ihr durch ihre kürzere und dickere Form. Liegel bezeichnet diese als verschoben oval, oben einerseits spitzig, weil die Furche ungleich theilt und sich die Spitze auf der einen Seite mehr erhebt. Nach dem Stiele zu baut sie sich oft etwas mehr zugespitzt als auf obiger Zeichnung (und in dieser Form ist sie in Dittr. Obstcab. abgebildet.) Die Frucht ist in der Mitte am dicksten, der Rücken tritt aber mehr hervor als der Bauch. Die Furche ist ganz flach und drückt den Rücken meist nur nach dem Stempelpunkte hin, springt aber am Stiele öfters auf. Der Stempelpunkt ist ziemlich groß, gelbgrau und sitzt in der Mitte der Frucht neben der auf der einen Seite sich erhebenden Spitze. — Die Frucht ist mittelgroß, 17''' hoch, 14½''' dick und 14''' breit.

Stiel: dünn, ½" lang, grün, sehr schwach behaart, nach der Frucht zu geröthet und braun punktirt, er sitzt in einer ziemlich tiefen, ausgeschweiften Höhle, deren Wände nach der Furchenseite hin weniger hoch sind.

Haut: ziemlich dick, abziehbar, nicht sauer, von Farbe dunkelblau, stellenweise etwas geröthet. Der Duft ist stark und blau.

Fleisch: mehr goldgelb als grünlichgelb, fest, und wie das der Gemeinen Zwetsche, süßweinig erhaben, vorzüglicher noch, als das der Genannten.

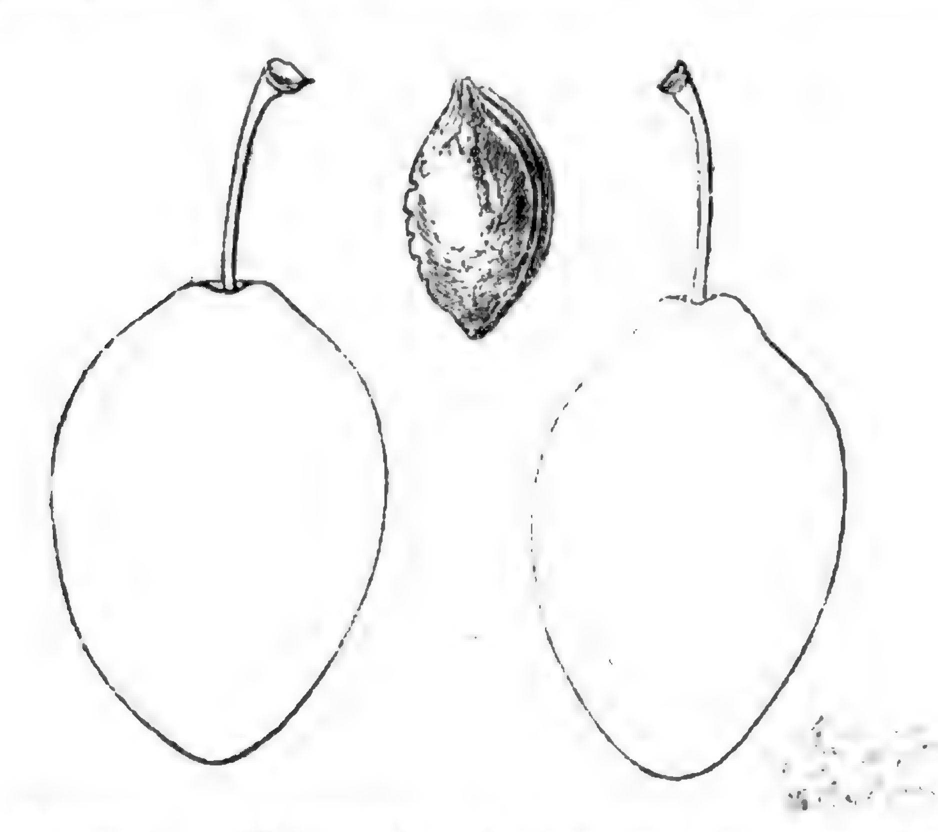
Stein: verhältnißmäßig klein, vollkommen löslich. Liegel beschreibt ihn als 9''' hoch, 5 breit und 3 dick, einseitig kurz lanzettförmig, an beiden Enden fast gleich spitz, der Rücken ist stark, der Bauch nur wenig erhoben, letzterer bisweilen ganz flach, die größte Breite fällt in die Mitte. Backen rauh, etwas afterkantig, bisweilen von rothen Fleischfasern etwas gefärbt. Mittelkante erhoben und scharf; Bauchfurche seicht und enge, ihre Kanten sind gezackt.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August und zu Anfang September, meist 3 Wochen früher als die Gemeine Zwetsche, was ihr bei ihrer Vortrefflichkeit hohen Werth gibt. — Sie macht sich kenntlich durch ihre einseitig ovale Gestalt, ziemlich gleiche Breite und Dicke, einseitige Spitze, fast kahlen Stiel und durch ihre schiefe Stielhöhle, die charakteristisch tief und meist schüsselförmig ausgeschweift ist, wodurch sie sich von allen langen blauen Zwetschen unterscheidet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß, strebt stark nach aufwärts und belaubt sich dicht, ist aber gegen Frost und Nässe empfindlich, deßhalb nicht für die freie Pflanzung geeignet. Sommerzweige rothbraun, bläulich beduftet, oder auch etwas silberhäutig, kahl. Blätter groß, am Sommerzweige eirund, am Tragholze mehr elliptisch, oder verkehrt eirund, in der vorderen Hälfte am breitesten, oft lang zugespitzt, nach dem Stiele zu keilförmig, grob und tief, oft stumpf doppeltgesägt, etwas wellenförmig, unterhalb schwach behaart. — Blattstiele bis 10''' lang, verschieden stark, behaart, am Fruchtholze grün, am Sommerzweige oberhalb geröthet, meist drüsenlos. Jahn.

Anm. Zu vorstehender Beschreibung bemerke ich, daß auch ich die von Diel erhaltene Augustzwetsche mit der Liegel'schen Wahren Frühzwetsche identisch gefunden habe. Schon die Vegetation ist sehr kenntlich. Liegels Augustzwetsche (Handb. Nr. 7) ist eine andere, in Güte weit geringere und entbehrliche Frucht. O.

No. 121. **Eßlinger Frühzwetsche.** Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zw., bl. Fr. Cl. 6: I. 1. B. a.



Eßlinger Frühzwetsche. *† Ende Aug., Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese ohne Zweifel neuerdings aus einem Kerne aufgewachsene Frucht fand Herr Garten-Inspektor Lucas, von dem ich das Reis erhielt, bei der Ortschaft Eßlingen in Württemberg. Ist noch wenig bekannt. Wegen ihres der Hauszwetsche etwas ähnlichen Geschmackes wird sie als Marktfrucht brauchbar sein, doch ist das Fleisch etwas weich und da die größeren Früchte, Bazaliczas Zwetsche und Große Zuckerzwetsche gleich nach ihr kommen, gehört sie doch nur in größere Pflanzungen.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben.

Gestalt: der Hauszwetsche ähnlich, doch etwas spitzer zulaufend und mit einer am Stielende deutlich vorgeschobenem Stielspitze, 19‴ lang, 1″ breit und kaum weniger dick; manche sind kürzer gebaut und ist überhaupt die Gestalt oft nicht schön. Der Bauch bildet eine flach gerundete Linie, der Rücken ist am stärksten mehr nach dem Stiele hin aufgeworfen, die Seiten sind wenig gedrückt, die flache, ziemlich gleich theilende Furche drückt den Rücken nach der Spitze hin stark, und endigt die Frucht oft ziemlich spitz, oder wie mit einer aufgeworfenen Spitze, auf der der Stempelpunkt steht; dieser ist klein, sitzt ganz oben auf, aber häufig nicht ganz in der Mitte der Spitze.

Stiel: dünn, grün, unbehaart, 9—10‴ lang, sitzt in enger, ganz flacher Höhlung.

Haut: fein, läßt sich ziemlich abziehen, nicht stark säuerlich, wird an den besonnten Stellen und bei rechter Reife schwarzbraun. Goldartige Punkte finden sich nur wenig. Der Duft ist hellblaulich und mäßig dick.

Das Fleisch ist etwas grüngelb und nicht so consistent als das der Hauszwetsche, zart, von ziemlich süßem, durch feine, angenehme Säure gewürzten Geschmacke, der nicht ganz das Weinigsüße der Hauszwetsche hat und etwas geringer ist.

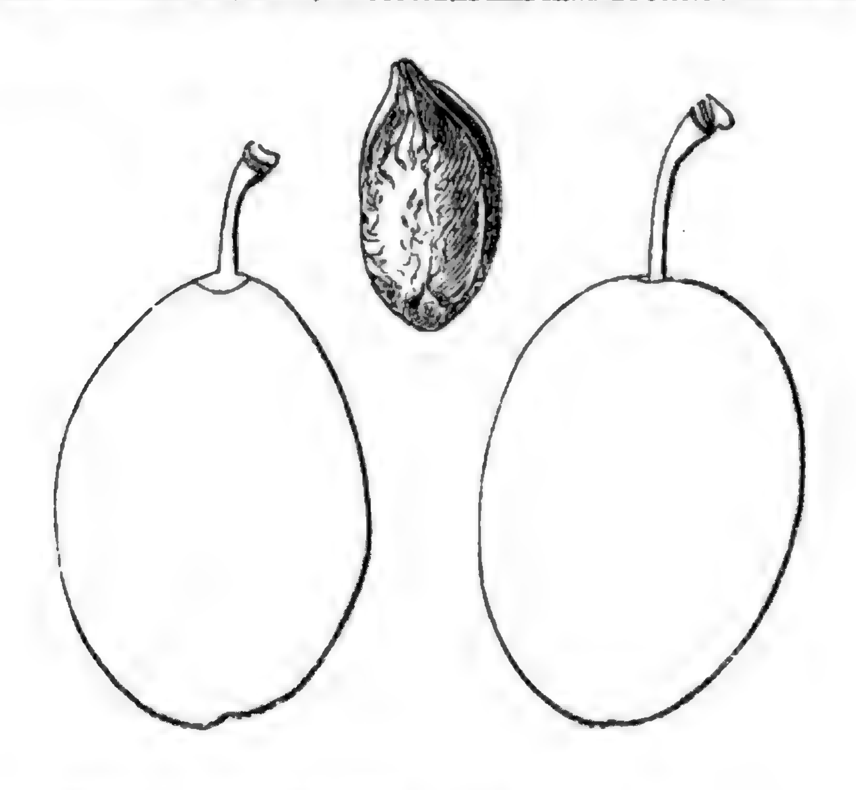
Der Stein ist dem der Hauszwetsche ähnlich, unterscheidet sich aber von letzterem dadurch, daß er verhältnißmäßig etwas länger, nach dem Kopfe spitzer und lanzettlich zulaufend ist, und nicht so stark nach der Bauchseite übergebogene Stielspitze hat. Er ist 11—12‴ lang, $5^1/_2$—6 breit, nicht ganz 3 dick, flachbackig, wenig rauh. Bauchfurche eng, oft verwachsen, zackig, Rückenkanten schmal, die Mittelkante scharf vortretend, größte Breite etwas nach dem Stielende hin.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1861 8 Tage vor der Hauszwetsche, selbst noch vor Bazaliczas Zwetsche und Großer Zuckerzwetsche Ende August oder Anfangs September.

Der Baum treibt rasch, gleicht in der Vegetation sehr dem der Hauszwetsche und scheint recht fruchtbar. Sommertriebe kahl, braunroth überlaufen, mit grünlichen Stellen, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen fein gestrichelt. Blatt groß, etwas hängend, flach, auch unten wenig wollig, elliptisch, unten am Zweige größer und mehr langelliptisch, mit schöner, fast auslaufender Spitze. Blattstiel hat nicht immer Drüsen, die nur klein sind. Augen bauchig-konisch, stumpf-spitz, etwas abstehend, nach oben am Zweige stehend, sitzen auf ziemlich starken, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 122. Liegels Frühzwetsche. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zw., bl. Fr. Cl. 6: I, 1. C. a.



Liegels Frühzwetsche. *† Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht fand sich unter Liegels Zwetschenbäumen, und sagt er von ihr II, S. 11: daß dieser Baum stets viel früher Früchte gebracht habe, als alle andern Zwetschenbäume seines Gartens; bis Ende August seien die Früchte meistens vollkommen zeitig gewesen, auch süßer und delikater als die der Hauszwetsche, weßhalb er bemüht gewesen sei, den Baum durch Wurzelausläufer fortzupflanzen. Mein Reis erhielt ich von Liegel und habe es etwa aus seiner Baumschule von einem der angezogenen Wurzelausläufer erhalten. Der schon ziemlich herangewachsene Baum, der seit 10 Jahren steht, trug 1862 und 1864 und reiften die Früchte nicht nur kaum einige Tage vor der hiesigen Hauszwetsche, (1862, Jahr warm, Ende August; 1864, Jahr kalt, 20.—30. September), sondern kamen dieser auch an Größe und Güte nicht völlig gleich, so daß die Frucht in meiner Gegend werthlos ist, da man immer von einzelnen günstig stehenden Bäumen der Hauszwetsche eben so früh schon Früchte zu Markte bringen kann. Der Mutterbaum muß bei Liegel einen besonders günstigen Stand gehabt haben, oder es liegt hier wieder ein Beweis vor, daß die in hiesiger Gegend verbreitete Hauszwetsche, wie ich schon bei der Augustzwetsche (I, S. 332) vermuthet habe, (siehe auch Rossys frühe Hauszwetsche und Neue Agener Pflaume), früher reift und besser ist, als die in Süddeutschland verbreitete Hauszwetsche.

Es gibt auch Beispiele, daß der Unterstamm die Reifzeit einer Frucht verspätet oder beschleunigt, was freilich auf Liegels Stamm, wenn er wurzelächt war, nicht angewandt werden kann.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie nicht näher, sondern führt sie nur II, S. 11 unter Nr. 129 kurz mit auf und bringt von ihr das schon Angeführte bei.

Gestalt: etwas kleiner als die Hauszwetsche; zwetschenförmig, 1" 6‴ hoch, stark 1" bis 13‴ breit, 1" dick. Bauch und Rücken sind stark gedrückt, am stärksten nach dem Kopfe hin; der Rücken tritt nach dem Stielende hin stärker vor. Vom Bauche ab angesehen (Fig. links oben), liegt der stärkste Durchmesser ziemlich in der Mitte, bei einzelnen Früchten selbst etwas mehr nach dem Kopfe hin, so daß diese zur umgekehrten Eiform neigen; von der Seite ab angesehen (Fig. rechts), liegt der stärkste Durchmesser meist etwas mehr nach dem Stiele hin. Die flache Furche theilt meistens ungleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft.

Stiel: verhältnißmäßig stark, 6—8‴ lang, stark rostfleckig, kurz behaart, sitzt in sehr flacher Höhle, oder wie oben auf.

Haut: ziemlich stark, läßt sich nicht gut abziehen, ist wenig säuerlich, von Farbe schwarzblau. Feine gelbe Punkte finden sich nur zerstreut, und sind nur unter der Loupe wahrnehmbarer. Der Duft ist hellblau und ziemlich dick aufgetragen. An manchen Früchten finden sich stärkere Rostflecke.

Fleisch: etwas grünlichgelb, saftreich, im Geschmacke der hiesigen Hauszwetsche ähnlich, aber an Güte ihr etwas nachstehend, nicht ganz so weinartig süß.

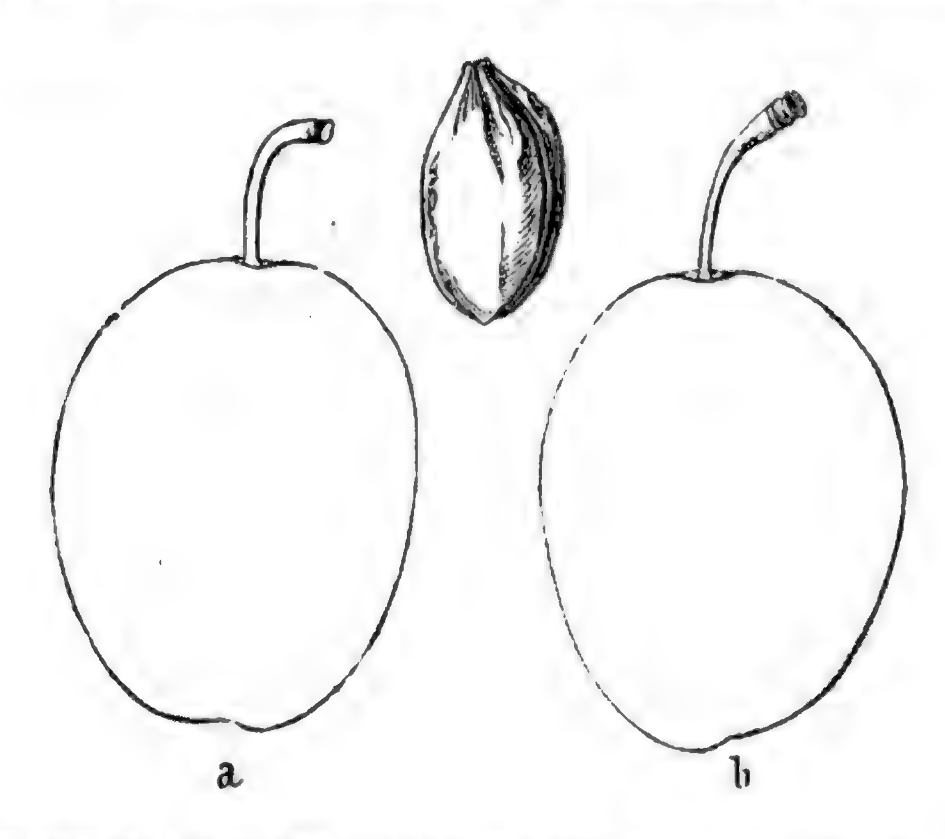
Der Stein hat die Form eines Hauszwetschensteines mit ziemlich stark ausgebogenem Rücken und ist flachbackig.

Reifzeit und Nutzung: Je nach den Jahren Ende August bis Ende September, kaum vor der hiesigen Hauszwetsche.

Der Baum gleicht ganz dem der Hauszwetsche. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, schlank, nach unten silberhäutig gefleckt und stellenweise mit Silberhäutchen überzogen, kahl. Blatt fast flach, mattglänzend, wenig runzlig, elliptisch. Augen bauchig, ziemlich kurz, stumpf-spitz, stehen auf ziemlich stark vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 123 Englische Zwetsche. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zw., bl. Fr. Cl. 6: I, 1. B. a.



Englische Zwetsche. **† oder †† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz unter dem unrichtigen Namen Große Englische Zwetsche, welche eine ganz andere Frucht ist, und ließ im Namen das „Große" weg. Sie ist vielleicht nur eine in Deutschland entstandene Abart der Hauszwetsche, mit der sie in meiner Gegend auch reift. Liegel bezeichnet sie als eine vortreffliche, des Erziehens werthe Frucht, obwohl er hinzufügt, daß sie, (was ich auch fand), im Regen öfters aufspringe; nach meinem Urtheil ist der süßweinartige Geschmack der Hauszwetsche edler, als der rein süße der Obigen, doch ist zu versuchen, ob sie wohl etwa, da sie weniger saftreich ist als die Hauszwetsche, zum Dörren noch besser paßt, als diese. Wäre dies nicht, so ist sie bei der Hauszwetsche entbehrlich. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 28, Nr. 96, Englische Zwetsche. Dittrich III, S. 339. Ist nicht zu verwechseln mit der Großen Engl. Zwetsche, und der Frühen Engl. Zwetsche.

Gestalt: Erreicht nach Liegel nicht die Größe der Hauszwetsche, und wenn ich sie auch etwas größer hatte, als Liegel, so sind doch auch bei mir gute Früchte der Hauszwetsche größer. Liegel gibt die Dimensionen an 1" 4''' Höhe, 1" 1''' Breite und 1/2''' weniger Dicke; ich fand gute Früchte 1" 6''' hoch und 14''' breit und dick. In Gestalt

ist sie der Hauszwetsche ähnlich, doch wölbt sie sich am Kopfe breiter und stumpfer und die größte Wölbung des Rückens tritt nicht erst mehr nach dem Stielende hin hervor, sondern liegt mehr in der Mitte. Der Bauch bildet eine flach gerundete Linie. Die Furche ist sehr flach und theilt meistens ungleich. Der kleine Stempelpunkt liegt meistens in der Mitte des Kopfes, aber selten auf der Spitze, da gewöhnlich eine Seite der Frucht sich mehr erhebt.

Stiel: nach Liegel 1" 3''' lang, war bei mir nur 7–8''' lang, ist unbehaart, meistens grün, wenig rostfleckig und sitzt ganz flach, häufig in schräg stehender Höhle, etwas nach der Rückenseite hin.

Haut: mittelmäßig dick, zähe, läßt sich gut abziehen, ohne Säure, dunkelviolett, an der Sonnenseite schwarzviolett. Feine goldfarbige Punkte sind zahlreich und finden sich auch größere zimmtfarbige Rostflecken. Der Duft ist hellblau und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, dem der Hauszwetsche ähnlich, nicht sehr saftreich, von süßem, gewürzten Geschmacke. Liegel bezeichnet den Geschmack als köstlich, zuckersüß und sehr erhaben. Nach meinem Geschmacke ist eine gute Hauszwetsche köstlicher zum rohen Genusse.

Der Stein ist dem der Hauszwetsche ganz ähnlich und ganz ablösig, nach Liegel 9''' hoch, bei mir fast 1" hoch, 6''' breit, 3 dick. Der Bauch bildet eine sehr flach gerundete Linie, der Rücken biegt sich stärker und am stärksten mehr nach dem Stielende hin aus. Die Backen sind nicht sehr rauh und afterkantig, die Bauchfurche ist breit und tief; unter den Rückenkanten tritt die Mittelkante stärker vor und wird nach dem Stielende hin etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel mit der Hauszwetsche im September und Oktober. Bei mir zeitigte sie 1862 erst Ende August, nachdem die Hauszwetsche in diesem warmen Jahre schon seit 8 Tagen eßbare Früchte gehabt hatte. In kühleren Jahren wird die Reifzeit Mitte September zu setzen sein.

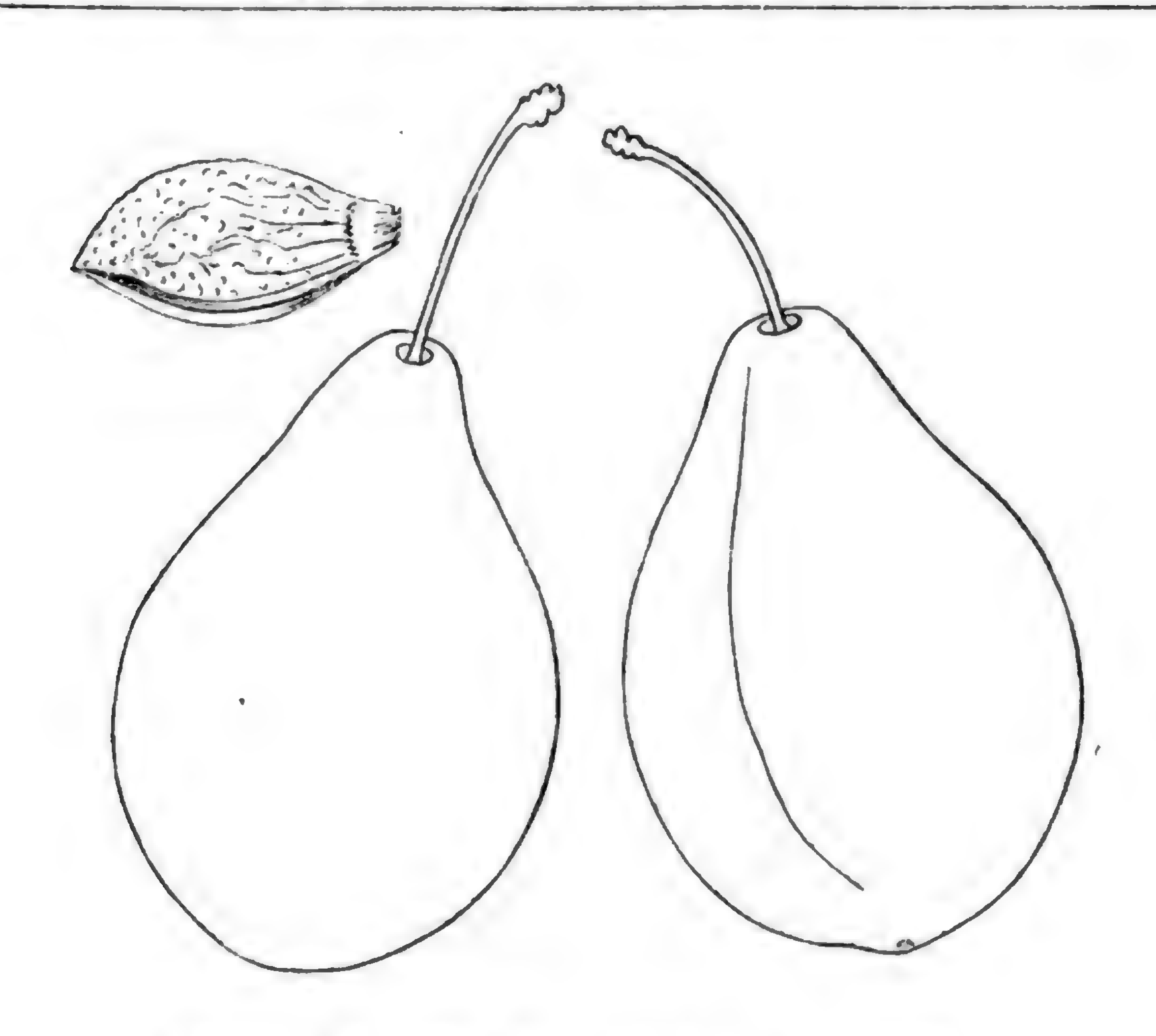
Der Baum wächst kräftig, mit stark abstehenden Aesten und ist tragbar. Auch bei mir hing der Probezweig sich voll.

Anm. Von der Hauszwetsche unterscheidet sie sich durch mehr Kleinheit und schon durch den Mangel aller Säure im Geschmacke. Die auch ähnliche Unvergleichliche hat unablösigen Stein.

Oberdieck.

No. 124. Nikitaer Dattelzwetsche. Cl. 1: I, 1. B.

Wahre Zwetschen mit rothen Früchten — Cl. 6: I, 2. B. a.



Nikitaer Dattelzwetsche. Liegel. * ½ August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Nikita in der Krim, wo sie Bardak Erik heißt und kam aus der Centralobstbaumschule in Grätz an Liegel. — Wie dieser bemerkt, ist es nur eine mittelmäßig gute Frucht, die vorzüglich deßhalb noch Werth hat, weil es zu ihrer Zeit noch wenig Zwetschen gibt, aber sie macht sich auch durch ihre Form interessant, wie auch durch ihre eigenthümliche Färbung. In der ersteren steht sie der Ungarischen Dattelzwetsche am nächsten. Auch diese Frucht wird in meinem Garten größer, als Liegel von ihr angibt.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 22, Nr. 98. — Dochnahl S. 103. — Außer dem obigen sind keine Syn. bekannt.

Gestalt: verkehrt eirund, um den Stempelpunkt abgerundet, mit einer etwas vorgeschobenen Spitze (die Liegel als charakteristisch bezeichnet, die jedoch oft nicht stark hervortritt). Nach dem Stiele zu verlängert sich die Frucht stumpfspitz, macht jedoch auf der Bauchseite eine Einbiegung und erscheint so oft ziemlich birnförmig. Die größte Dicke liegt etwas oberhalb der Mitte (nach dem Stempelpunkte hin), Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben. Die Furche bezeichnet meist ein rother Streifen, sie drückt den Rücken, ehe sie den auf der

Spitze stehenden kleinen braunen Stempelpunkt erreicht, (nach Liegel ebenfalls charakteristisch), flach nieder und theilt bald gleich, bald ungleich. — Liegel gibt die Frucht als mittelgroß, $1\frac{1}{2}''$ hoch, $1''\ 2'''$ dick und $\frac{1}{2}'''$ weniger breit an, welches Maß jedoch die von mir gebauten Früchte meist überschreiten und welche ich groß nennen kann.

Stiel: lang, bis $10'''$, er ist meist gerade, berostet, mäßig stark, behaart und sitzt auf der Spitze flach auf.

Haut: dünn, nicht gut abziehbar, schmeckt säuerlich. Die Farbe ist nach Liegel blaßroth mit weißlichem Grün gemengt, oft wie angesprengt mit rothen Punkten, die sich zu rothen Flecken wie getuscht gestalten. Ich bemerkte sie mir als grüngelb oder gelbgrün mit rothen Punkten, oder verwaschener violettbrauner Röthe an der Sonnenseite, auch dazwischen weißlich punktirt. Der Duft ist weißlich und dünn.

Fleisch: gelb, härtlich, angenehm süß, um den Stein herum jedoch sauer, wodurch der Geschmack weinsäuerlich wird.

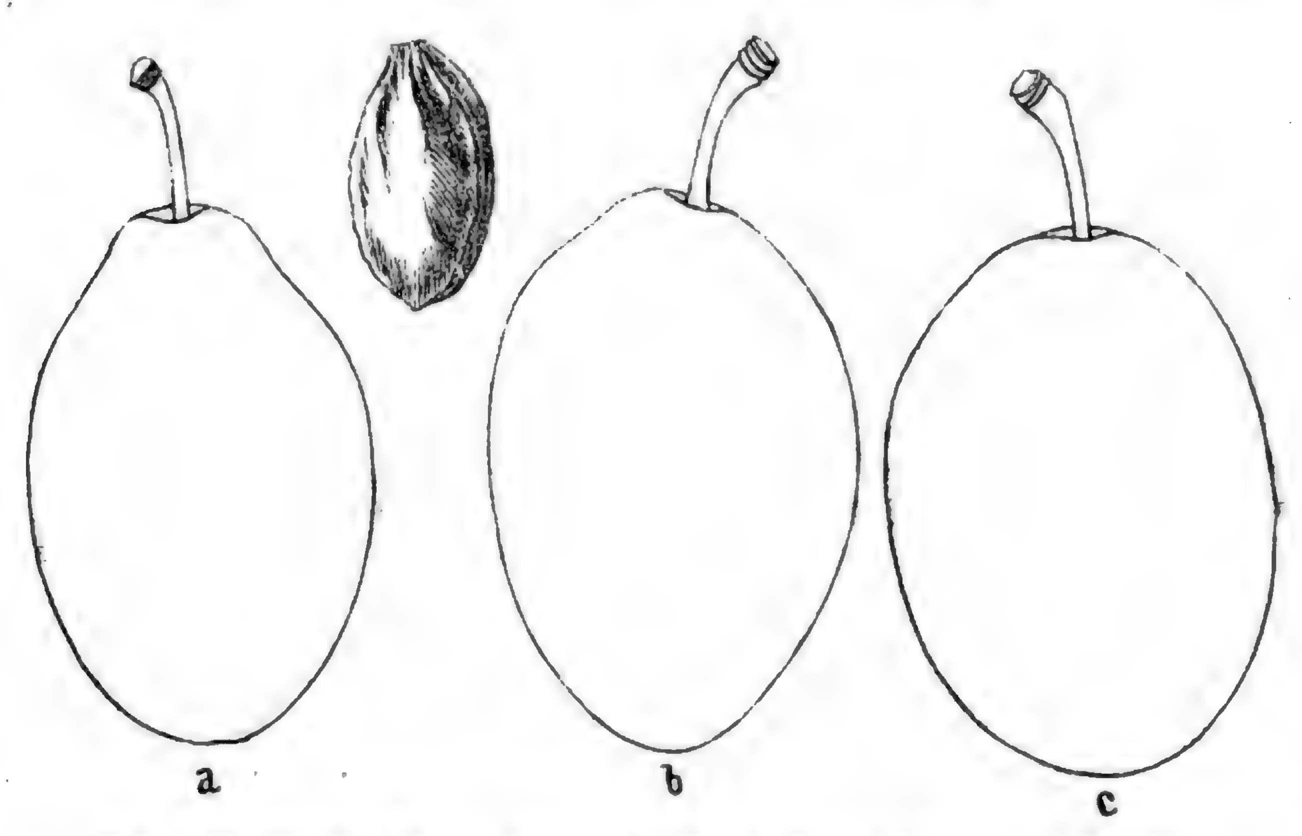
Stein: nicht vom Fleische löslich; die stumpfe Spitze hängt fest mit dem Fleische zusammen und bricht meist da ab, wo es auf meiner Zeichnung angedeutet ist. Seine Gestalt und Größe ergeben sich aus letzterer. Die Mittelkante des Rückens ist erhoben und bisweilen scharf, die Bauchfurche enge und oft verwachsen, seine Backen sind rauh.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift um die Hälfte des August, in kühlen Sommern freilich etwas später, so kam sie im Jahre 1860 z. B. erst zu Anfang September zur Reife. — Sie bleibt immer in einer Pflaumensammlung werthvoll und überrascht durch ihre Größe, besondere Form und durch ihre eigenthümlich ins Bräunliche fallende Färbung. — Nach Liegel ist sie etwas der Rothen Zwetsche ähnlich, die sich aber nach ihm durch ihren gut ablöslichen Stein unterscheidet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe hat einen mächtigen, starken Wuchs, treibt in spitzen Winkeln, belaubt sich dicht und hat charakteristisch stark hängende, große Blätter; er blüht früh, mit kleinen, sich nicht flach ausbreitenden Blüthen und ist sehr tragbar. Seine Sommerzweige sind stark, etwas stufig, grau- oder gelbbraun, gelblich und grau punktirt, und silberhäutig gefleckt, meistentheils kahl, doch finde ich dieselben an der Basis und auch die im Schatten gewachsenen Zweige zum Theile fein weichhaarig; die Augenträger an denselben sind sehr stark wulstig. — Blätter meist sehr groß, zum Theile selbst $5''$ lang bei $2\frac{3}{4}''$ Breite, meist verkehrt eirund, am Stiele mehr oder weniger keilförmig zugespitzt, und ebenso am vorderen Ende oft ziemlich lang, oft kürzer zugespitzt, doch sind auch viele Blätter eirund und oval, meist doppelt gezahnt gesägt, unterhalb behaart, ziemlich dunkelgrün und glänzend, Blattstiele von $8-15'''$ lang, stark, behaart, oberhalb geröthet, verloren drüsig.

Jahn.

No. 125. **Die Gartenzwetsche.** Cl. 1: I, 1. B. W. Zw., rothe Fr. Cl. 6: I, 1. A (B) a.



Die Gartenzwetsche. (Prune Maraichère.) **†! Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese treffliche, recht häufige Anpflanzung verdienende Frucht 1844 von den Herren Jos. Baumann und Sohn zu Bollweiler, unter dem Namen Prune Maraichère, und übersetzte dies durch Gartenpflaume, auch Gartenzwetsche, welcher letzte Name, da es eine wahre Zwetsche ist, wohl am besten paßt. Woher sie weiter stammt, und ob sie etwa von den Herren Baumann erzogen ist, habe ich nicht auffinden können, finde sie auch nicht in Catalogen. Ihren Namen wird sie davon haben, daß sie in einem Gemüsegarten aufwuchs. Sie gleicht etwas der Rothen Zwetsche, ist aber größer, weit besser und reift auch später. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Der Baum ist äußerst tragbar und wird die Frucht eine beliebte frühe Marktzwetsche abgeben, wie sie auch für die Tafel delikat ist, und noch die gute Eigenschaft hat, daß sie selbst in recht nassen Jahren nicht aufspringt.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 30, Nr. 226, Gartenpflaume. In seinem Verzeichnisse nennt er sie auch Gartenzwetsche. Sonst kommt sie nicht vor.

Gestalt: Die Dimensionen gibt Liegel an zu 1″ 7‴ Höhe, 1″ Breite, 11‴ Dicke, und bezeichnet die Form als zwetschenförmig, näher eiförmig, wie er auch die Gestalt der Hauszwetsche angibt. Wie diese bei mir nie eigentlich eiförmig ist, so näherten auch nur einzelne nicht recht vollkommene Früchte der Obigen sich dieser Form etwas, die meisten waren wirklich zwetschenförmig, nur mit weniger ausgebogenem Rücken, als die Hauszwetsche, und vom Bauche ab angesehen, näherten

gehörig vollkommene, die 2″ Höhe, 16‴ Dicke und ziemlich eben so viel Breite hatten, (bei voll sitzendem Probezweige) sich oft auch dem Oval. 1864, wo der große Probezweig übervoll saß, hatten die Früchte die von Liegel angegebene Größe. Nach dem Stiele hin bildet sie eine dicke, etwas abgestumpfte, oft ein Weniges vorgeschobene Spitze, nach dem Stempelpunkte ist sie fast zugerundet, oder endet in eine stumpfe Spitze. Die Furche ist weit und flach und theilt ziemlich gleich, Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen, der größte Durchmesser liegt nach Liegel mehr nach dem Stiele hin; an meinen Früchten lag er fast oder wirklich in der Mitte, und der Stempelpunkt liegt auf der Spitze unvertieft.

Stiel: nach Liegel sehr dünn, 8‴ lang, bei mir stark, nur 6 bis 7‴ lang, fein behaart, mäßig rostig, sitzt in seichter, ziemlich ausgeschweifter Höhlung, bald auf der Spitze der Frucht, bald durch die sich noch etwas über ihn erhebende Bauchseite etwas unterwärts der höchsten Spitze nach dem Rücken hin, so daß die Stielspitze etwas schräg steht. (Figur b oben.)

Haut: dünn, geschmacklos, läßt sich abziehen, von Farbe rothbraun, mit kleinen gelblichen Punkten bestreut, die jedoch oft erst unter der Loupe recht sichtbar werden. Der Duft ist dünn und etwas röthlich-bläulich. In naßkalten Jahren behält die Haut manche grüngelbliche Stellen.

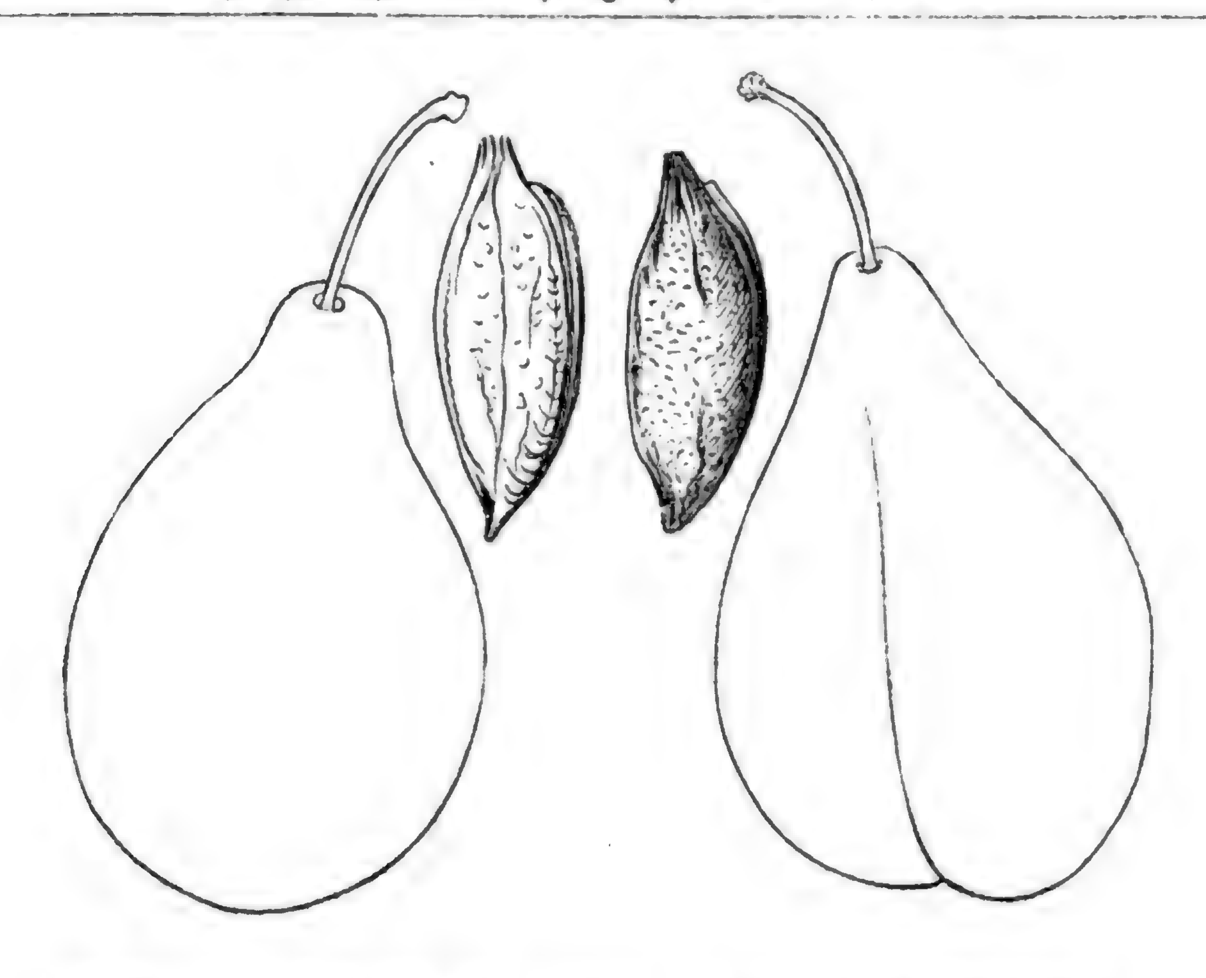
Daß Fleisch ist nach Liegel hellgelb, ich fand es mattgelb, fast etwas grünlichgelb, es ist zart, doch nicht weich, saftreich, schmelzend, von sehr edelm, recht süßem, gewürzten Geschmacke.

Der Stein löset sich nach Liegel gut vom Fleische, ist 8‴ hoch, 5 breit, 3 dick, von Form oval; er war bei mir gleichfalls fast ganz ablösig, doch größer, 1″ hoch, stark 6‴ breit, $3\frac{1}{2}$ dick und von Form langelliptisch, dem Lanzettlichen nähernd, der Rücken über diese Form nur wenig ausgebogen, flachbackig, ziemlich rauh; Bauchfurche seicht und eng, Rückenkanten stumpf, die Mittelkante stumpf, nicht stark vorstehend; vom Stielende ziehen sich Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Zuckerzwetsche, oder noch etwas vor ihr, kaum nach der Großen Reineclaude, Ende August, 1862 schon Mitte August, 1864 10.—14. September. Ist gute Tafelfrucht und gewiß auch zum Welken tauglich, da das Fleisch dem der Hauszwetsche ähnlich ist, und nur nicht den etwas weinartig süßen Geschmack hat, der die Hauszwetsche auszeichnet. Ist gewürzreicher und süßer als die Große Zuckerzwetsche.

Der Baum bleibt nach Liegel klein, hat dünne Zweige und ist tragbar. Die Triebe sind unbehaart, dünn, gerade, nach oben abnehmend, violettbraun, fast nicht mit Silberhäutchen gefleckt, aber mit zahlreichen, durch die Loupe bemerklichen, gelblichen feinen Punkten und Strichelchen gezeichnet. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach, hängend, dünn, oben kahl, unten an den Rippen behaart, elliptisch, oft zum breitlanzettlichen neigend; (nach Liegel eiförmig lang-spitzig). Der Blattstiel hat vom Blatte entfernte Drüsen. Augen klein, stumpf-spitz, aufrecht, auf wenig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 126. Ungarische Dattelzwetsche. Cl. 1: I, 1. B.
Wahre Zwetschen mit rothen Früchten. — 6: I, 1. A. a.



Ungarische Dattelzwetsche. Liegel. ** 1stes Drittel September.

Heimath und Vorkommen: sie kam an Liegel von Hrn. Pfarrer Bazalicza in Nitra-Peréßleny in Ungarn unter dem Namen Ungarische späte Bouteillenzwetsche. Sie ist eine hübsche, durch ihre eigenthümliche Form interessante Frucht, auch von Geschmack recht gut und verdient wie ihre Namensschwestern, die Violette, die Rothe, die Grüne und die Nikitaer Dattelzwetsche, welcher letzteren sie in der Form am nächsten steht, in einem Pflaumensortimente Fortpflanzung.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 15, Nr. 364; dessen Vollst. Uebersicht 1861, S. 5. — Dochnahl S. 82. — Außer obigem Synonyme sind keine bekannt. — Sie darf nicht mit der Violetten Dattelzwetsche verwechselt werden, welche (nach Bd. III, S. 237 dieses Handb.) im Hannoverschen allgemein Ungarische Zwetsche heißt. — Im Jen. Obstc. IV, Lief. 1. ist sie nach Früchten von mir gut abgebildet.

Gestalt: wie oben gezeichnet, länglich, um den Stempelpunkt einseitig abgerundet, nach dem Stiele zu dünn, lang vorgeschoben spitz. Der Bauch bildet fast eine gerade Linie, der Rücken dagegen ist stark aufgeworfen. Die Frucht ist dicker als breit und in der Mitte am dicksten. Die Furche ist flach, drückt jedoch den Rücken stark und theilt sehr ungleich. Der Stempelpunkt ist klein, röthlich und liegt oben in der Mitte, seltner auf der Spitze. — Die Frucht ist groß, bedeutend

größer als die Gemeine Zwetsche, Liegel gibt sie auf 2" lang, 1" 3''' dick, 1" 1''' breit an.

Stiel: bis 10''' lang, hellgrün, dick, behaart, meist gerade, die Stielhöhle liegt oben auf der Spitze, ist sehr seicht und rund.

Haut: dick und zähe, gut abziehbar und geschmacklos, von Farbe dunkel-violettblau mit röthlichem Schimmer. Auf der Sonnenseite finden sich viele röthliche Punkte, und öfters Lederflecken auf der Frucht umhergestreut.

Fleisch: grünlichgelb, gröblich, glänzend, zwetschenartig fest, saftig, von angenehmem, süßweinigen, edlen, dem der Gemeinen Zwetsche ähnlichen Geschmack.

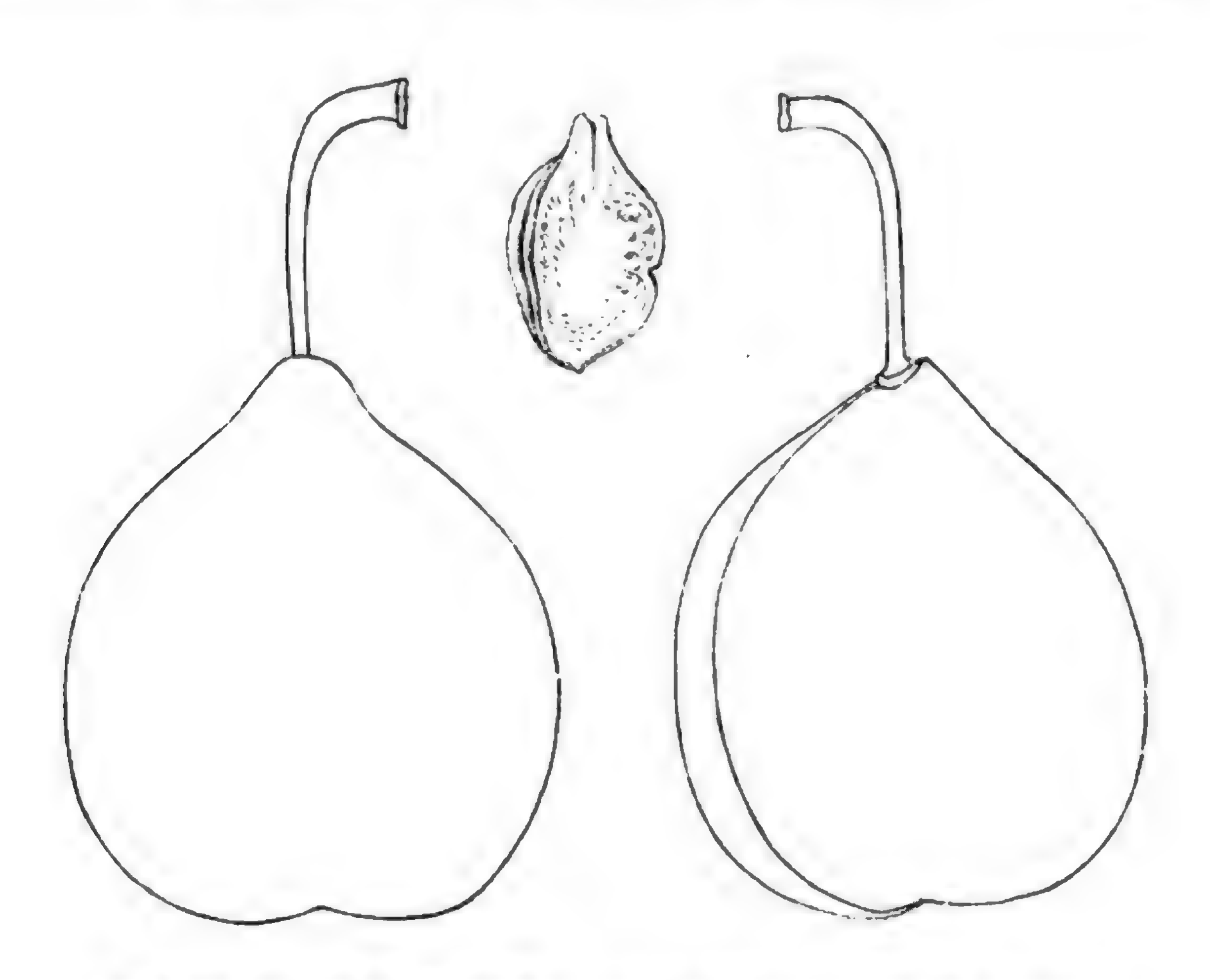
Stein: gut vom Fleische ablöslich; Liegel beschreibt ihn 1" 2''' hoch, 6 breit, 2 dick, einseitig lanzettförmig, oben und unten fast gleich spitz, Bauch fast gerade, Rücken regelmäßig gleich stark gewölbt, Mittelkante nur etwas erweitert und nach dem Stielende hin etwas scharf, größte Breite in der Mitte, Bauchfurche breit und seicht, Backen rauh und schwach afterkantig.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im 1sten Drittel des September nach der Violetten Dattelzwetsche. Sie macht sich kenntlich durch ihre bedeutende Größe, dunkel-violettblaue Farbe und durch ihre längliche, gegen den Stiel vorgeschobene spitzige, am Rücken und Bauche gedrückte Form. Von der ihr in Form und Größe ähnlichen Nikitaer Dattelzwetsche ist sie durch deren andere Färbung und frühere Reife verschieden.

Eigenschaften des Baumes: nach Liegel hat derselbe einen kräftigen Wuchs und ist fast jährlich strotzend tragbar. In meinem Garten blieb er klein und scheint gegen Kälte mehr als andere Sorten empfindlich zu sein, so daß ich denselben neu wieder habe erziehen müssen. — Sommerzweige etwas stufig, rothbraun, kahl, silberhäutig. Blätter groß, verkehrt eirund mit etwas aufgesetzter, ziemlich langer und scharfer Spitze, nach dem Stiele zu keilförmig, oberseits glatt, unterseits dicht behaart, gezahnt gesägt, meist nach der Blattspitze hin schärfer gesägt, ziemlich dunkelgrün und glänzend, nicht stark runzelig und ziemlich flach, nur etwas schiff- oder muldenförmig gebogen. Blattstiel 6—8''' lang, dick, behaart, schwach geröthet, meist mit 2 kleinen Drüschen.

Jahn.

No. 127. Maiers hellrothe Pflaume. Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. a.



Maiers hellrothe Pflaume. ** 1stes Drittel des September.

Herr Dr. Liegel erzog diese Frucht aus dem Stein der Rothen Eierpflaume. Ich widme sie dem Pflaumenfreunde Herrn Franz Xav. Maier, Stadt=Aktuar zu Braunau am Inn. Ist für Tafel und Markt eine sehr schätzbare Frucht.

Literatur und Synonyme. Ist noch noch nicht beschrieben.

Gestalt: groß, 1″ 9‴ hoch, 1″ 6‴ breit, 1″ 4‴ dick, umgekehrt eiförmig, mehr birnförmig, am Kopf flach abgerundet, nach dem Stiele verjüngt, etwas vorgeschoben stumpf=spitz. Rücken etwas mehr als der Bauch gedrückt, ziemlich gleich erhoben. Die stärkste Breite fällt nach oben. Die flache breite Furche theilt gleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte in einer weiten flachen Vertiefung.

Der Stiel ist 10‴ lang, ziemlich dünn, wenig behaart, stark rostig, sitzt in einer engen, gegen den Rücken etwas schräg stehenden Vertiefung.

Haut: dick, abziehbar; die Farbe ist hellroth, an der Schattenseite etwas dunkler; weiße und goldartige Punkte sind sehr fein und

nicht in die Augen fallend um die ganze Frucht gesäet. Der Duft, ist röthlich.

Fleisch: gelblich, weich, etwas teigig, trübe, an der Haut faserig von süßem, fein weinigem Geschmacke.

Der Stein löst sich bis auf Weniges vom Fleische, ist 10''' hoch, 6''' breit, 4''' dick, oval, am Rücken gegen den Stiel hin etwas verschoben, mit einer stumpfen Stielspitze. Backen erhoben, etwas rauh, wenig afterkantig, Rückenkanten stumpf und weit, Bauchfurche ist enge und ziemlich seicht; stärkste Breite liegt in der Mitte.

Reifzeit und Nutzung: reift im ersten Drittel des September und ist eine sehr schöne, gut geformte Frucht, die für Tafel und Markt gut zu verwenden sein und überall Aufsehen machen wird; wenn ihr auch manche an Aroma vorgezogen werden dürfte, so ist sie doch jeder Empfehlung werth, da sie im Regen nicht leicht zerspringt.

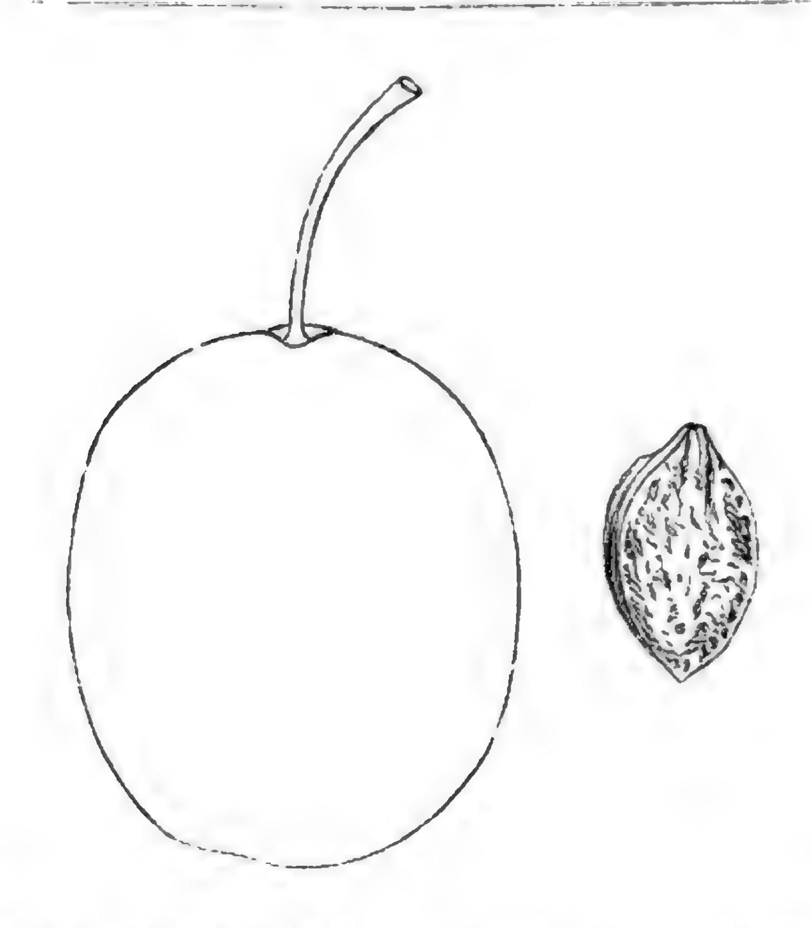
Eigenschaften des Baumes: derselbe hat einen mäßigen Trieb und scheint fruchtbar zu sein.

Sommerzweige: gerade, kahl, rothbraun, oben stark goldartig punktirt, unterseits grün, mit hellgrünen Punkten. Blatt mäßig groß, stehend, verkehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze, auch breit elliptisch, nach dem Stiele gerundet, oft auch breit-eiförmig, dünn, weich, oben dunkelgrün und weich behaart, unterseits etwas steif und stark behaart, stumpf gesägt-gekerbt. Blattstiel grün, haarig, wenig gerinnelt, hat oft zwei, meist mit dem Blatte verbundene Drüsen. Afterblätter mäßig lang und schmal-gesägt. Augen groß, hoch, kegelförmig spitzig, wollig, entfernt, eingesenkt in die Augenträger, wulstig abgerundet, dreirippig.

Anmerkung: Diese Frucht ist der Schamals Herbstpflaume im Aeußerlichen sehr ähnlich und kann leicht damit verwechselt werden; bei genauer Untersuchung findet sich die Verschiedenheit heraus.

Keindl.

No. 128. Wunder von Neyork. Cl. 1: I, 1. C.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. A. a.



Wunder von Neuyork. ** Letztes Drittel im August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt davon Zweige von August Royer aus Namur, Präsidenten der königl. pomologischen Gesellschaft in Brüssel, unter dem Namen Merveille de Neu-York. Sie ist eine ansehnliche, schöne und gute Pflaume, welche vielfache Verbreitung verdient und, wie der Name besagt, Amerikanischen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Scheint eine noch ganz neue Frucht zu sein.

Gestalt: groß, oval-eiförmig, 1″ 8‴ hoch, 1″ 4‴ breit und 1″ 2‴ dick, nach der Spitze etwas verjüngt, doch flach zugerundet, der größte Durchmesser liegt etwas mehr nach dem Stiele hin. Die Furche ist flach, drückt den Rücken etwas, theilt die Frucht gleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte der Spitze und ist kaum bemerkbar.

Stiel: dünn, 10‴ lang, bei manchen Früchten länger oder kürzer, gebogen, kahl, rostfleckig, zuweilen ganz mit Rost überzogen.

Haut: dünn, durchsichtig, zähe, abziehbar, geschmacklos und genießbar.

Farbe: grünlich gelb, mit vielen feinen goldartigen Punkten besäet. Duft weißlich, dünne.

Fleisch: hellgelb, weich, fein, faserig, glänzend, durchsichtig, überfließend von Saft, von einem zuckersüßen, erhabenen, edlen, aromatischen Wohlgeschmacke, ganz ohne Säure.

Stein: unablöslich, 9‴ hoch, 6‴ breit, 4‴ dick, etwas verschoben, zwetschenartig, doch mehr verjüngt, am Kopfe stumpf, mit einer Spitze, der Rücken tritt nach dem Stielende vor, Rückenkanten unregelmäßig, Mittelkante scharf, vorgeschoben, Nebenkanten meist verwachsen, Bauchfurche weit, ziemlich tief, Backen rauh, erhoben, afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im letzten Drittel des August, für Tafel und Markt schätzbar, hängt fest am Baum und zerspringt im Regen nicht leicht.

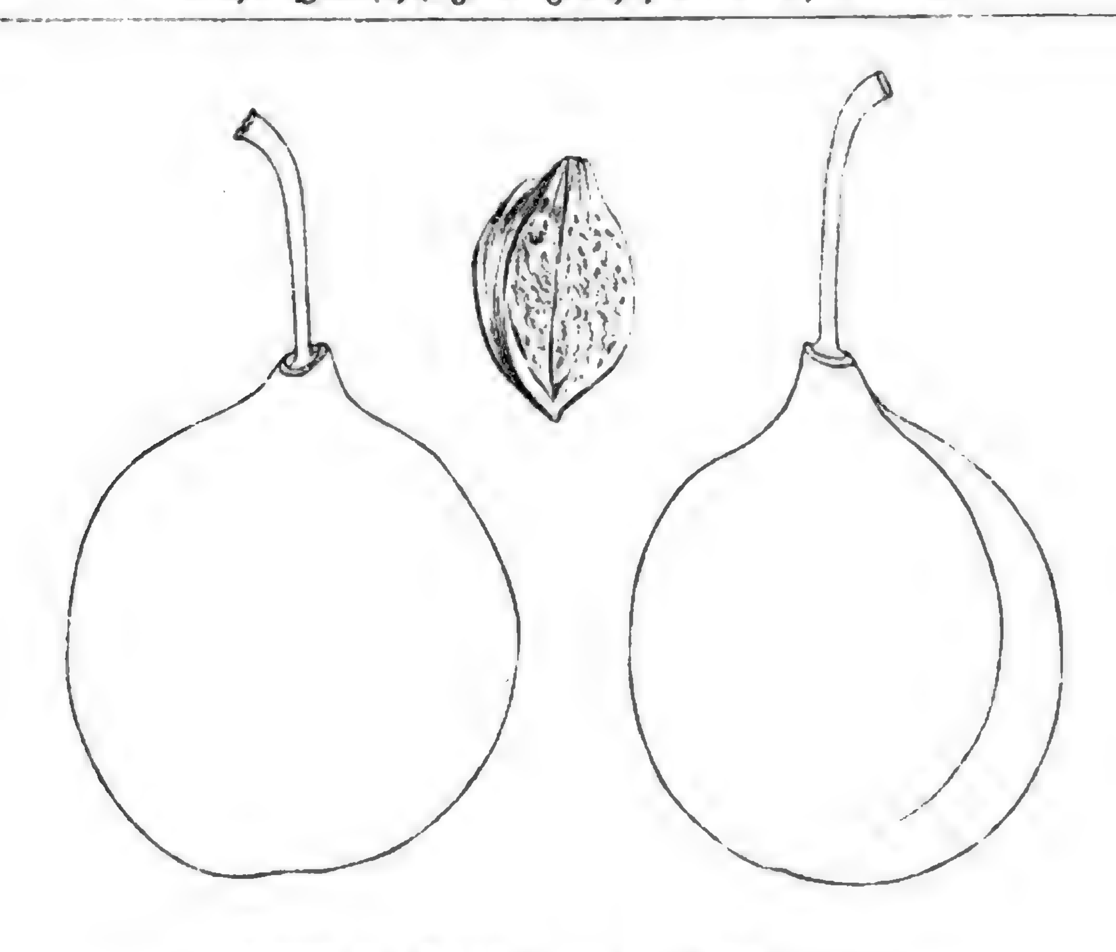
Der Baum wächst stark und scheint tragbar zu sein, Sommerzweige gerade, kahl, lichtbraun; Augen klein, anliegend, entfernt, Augenträger klein, dreirippig, Blätter groß, $3^1/_2$″ lang, $2^1/_2$″ breit, eiförmig-spitz *), unterseits behaart, stumpf gesägt, Blattstiel 9‴ lang, haarig, meistens drüsig.

Keindl.

---

*) An meinem von dem von Liegel erhaltenen Reise erzogenen jungen, bisher nicht triebigen Baume finde ich die Form des flachen Blattes breitelliptisch, unten am Triebe langelliptisch. D.

No. 129. Guthrie's Topas. Cl. I, 1. 3.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. A. a.



Guthrie's Topas. ** Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erhielt davon Zweige von Herrn August Royer aus Namur, Präsidenten der königl. pomologischen Gesellschaft in Brüssel, und von Herrn Klem. Rodt in Sterkowitz. Wird eine neuere Englische Frucht sein, nach dem Erzieher benannt, worüber nähere Nachrichten noch nicht bekannt sind und sagt Elliott nur, daß sie Foreign, also nicht Amerikanischen Ursprungs sei, sowie Herr Leroy zu Angers in seinem Cataloge bei Guthrie's Tay Bank in Klammern den Beisatz Rivers hat, was auf Erziehung in England hinweiset. Durch Form und Farbe ist sie eine sehr schöne, für den Obstmarkt sehr brauchbare Frucht, und bei ihrem edlen Geschmacke ist sie jedem Obst- und Pflaumenfreunde zu empfehlen und aller Anpflanzung werth.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nicht genauer beschrieben. Es wird dieselbe sein, welche Liegel unter dem Namen Topas von Oberdieck erhielt und in der Monatsschrift II, S. 411 von ihr nur erst ganz kurz Nachricht gab. In Liegels Verzeichnissen führt die Obige die Nr. 438. In Hoggs Manuale findet sie sich unter dem Namen Topaz mit dem Synonym Guthrie's Topaz. Elliott gibt S. 444 von ihr ganz kurze Charakteristik.

Gestalt: mäßig groß, rund-oval, mit einer ansehnlichen, vorgeschobenen Stielspitze, welcher der Stiel schräg aufgesetzt ist, 1″ 8‴

hoch, 1" 5''' breit, 1" 3''' dick, die größte Breite fällt in die Mitte, der Rücken etwas gedrückt, die Nath seicht, theilt gewöhnlich ungleich und ist eine Seite etwas mehr erhoben, als die andere. Der kleine, doch sichtbare Stempelpunkt sitzt in der Mitte der Spitze.

Stiel: 11''' lang, dünn, etwas gebogen, behaart, oben roth, unterseits grün mit etwas Rost, sitzt in enger, seichter Höhle.

Haut: dick, zähe, säuerlich, läßt sich abziehen. Farbe gelb, ist mit leichter Karmoisinröthe vom Stiel fast bis zur Spitze überzogen, auf welcher zahlreiche, große und kleine dunkle Karmoisin-Punkte über die ganze Frucht vertheilt sind. Der Duft weißröthlich und dünn, gibt der Frucht ein malerisches Ansehen. Hogg gedenkt der Röthe und rothen Flecken nicht, sondern sagt blos, daß die schön hellgelbe Farbe mit leichtem Duft bedeckt sei. Da er im Uebrigen jedoch sichtbar dieselbe Frucht beschreibt, mag in nördlicheren Gegenden oder in manchen Jahren die Röthe gering sein. Auch in der Monatsschrift, am gedachten Orte, bezeichnet sie Liegel nur als gelb.

Fleisch: ist goldgelb, glänzend, weich, faserig, saftig, von einem sehr angenehmen, süßen, aromatischen Zuckergeschmack.

Stein: löst sich gut vom Fleische, ist etwas verschoben, nach dem Stiele lang, stumpf-spitz, oben zugerundet, fein-spitz, 11''' hoch, 7''' breit, gut 4''' dick. Rückenkanten weit, Mittelkante etwas vorstehend, Bauchfurche weit, tief, Backen rauh, erhoben, afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Anfangs September, hängt fest am Baume und springt nur in voller Reife in anhaltendem Regen auf.

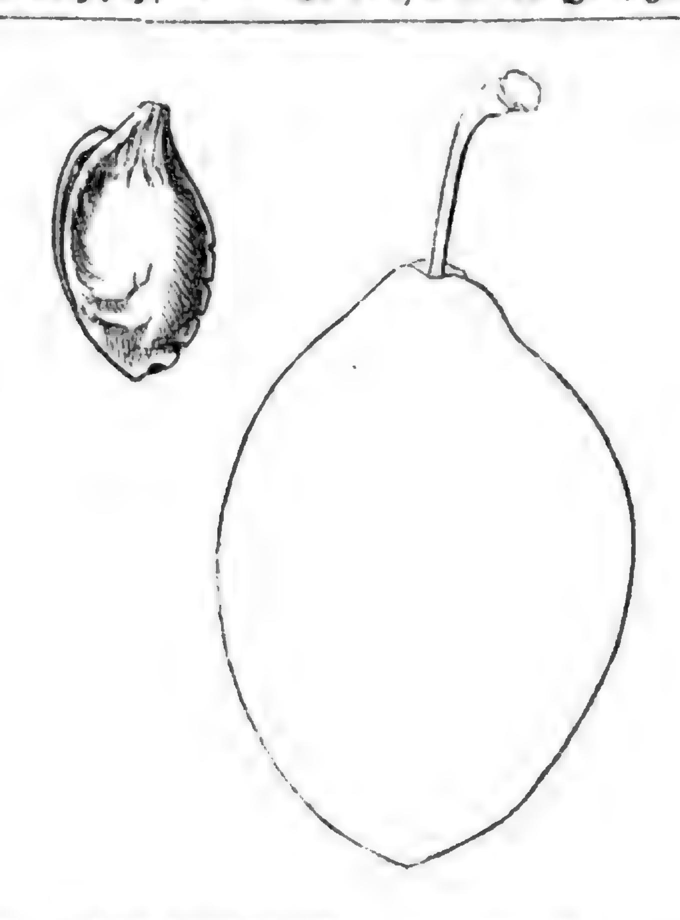
Baum: hat einen starken Wuchs und scheint tragbar zu sein. Sommerzweige gerade, rothbraun, kahl; Augen klein, spitzig, aufrecht, entfernt; Augenträger hoch, wulstig, dreirippig; Blatt 4" lang, $1^{3}/_{4}$ breit, lanzettförmig*), stehend, behaart, stumpf gesägt; Blattstiel dick, behaart, roth, drüsig; Afterblätter stark eingeschnitten, ziemlich groß.

Keindl.

---

*) Herr Keindl wird hier den Liegel'schen Begriff von lanzettförmig meinen, was umgekehrt lang-eiförmig mit aufgesetzter Spitze nach der Terminologie des Handbuchs wäre. O.

No. 130. Die Rudolphspflaume. Cl. 1: I, 1. C. W. Zw., gelbe Fr. 6: I, 3. A. a.



Die Rudolphspflaume. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese sehr gute, gern tragende Sorte 1842 vom Grafen von Breßler zu Fernesee bei Nagybanya in Siebenbürgen. Ueber Herkunft ist nichts Weiteres bekannt. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Verdient weit mehr bekannt zu werden, als bisher der Fall ist, und ist auch gute Marktfrucht.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 40, Nr. 373 unter obigem Namen. Ich bekam sie schon in Bardowick, wo man sie Frankfurter Pflaume benannte, deren Identität mit obiger schon der Trieb der jungen Stämme in der Baumschule zeigt, wie auch die Frucht ganz dieselbe war. Heft IV, S. 56 sagt Liegel, daß er die Coës rothgefleckte Pflaume auch als Frankfurter Pflaume erhalten habe. Da ich Liegel meine Frankfurter Pflaume schon früh mittheilte, und sie der Coës rothgefleckten Pflaume allerdings ähnlich ist, so bezieht sich diese Angabe vielleicht auf meine Frankfurter Pflaume, und ist dann zu berichtigen. Brieflich äußerte mir Liegel, daß er die Rudolphspflaume wohl mit der Großen gelben Dattelzwetsche identisch halte, die ich indeß in Frucht und Baum gleichfalls von Obiger unterschied.

Gestalt: ist nach Liegel 1″ 8‴ hoch, 1″ 2‴ breit, 1″ 1‴ dick. Ich hatte sie merklich größer und waren vollkommene Früchte 2″ lang (selbst bis zu $2^1/_4$″), $1^1/_2$″ breit und etwas weniger dick. Die Gestalt nennt Liegel lang-umgekehrt eiförmig, am Stiele stark spitz, oben flach abgerundet, Rücken und Bauch ziemlich gleich erhoben, die größte Breite stark nach der Spitze hin liegend. Es zeigte sich auch bei dieser Frucht, daß diese Form, wie schon bei der Hauszwetsche und in ein paar andern Fällen erwähnt ist, in meiner Gegend häufig dahin abändert, daß die größte Breite entweder in der Mitte liegt, oder noch

öfter der Rücken selbst mehr nach dem Stiele hin am stärksten ausgebogen ist, und habe ich meine Frankfurter Pflaume, mit der ich die Obige 1848 in mehr als 24 Exemplaren auf demselben Probebaume völlig identisch fand, bezeichnet, wie folgt: Größte Breite liegt ziemlich in der Mitte, oder der Rücken tritt erst etwas mehr nach dem Stiele hin am stärksten vor, während der Bauch flachrund begrenzt ist. Nach dem großen, nur zuweilen etwas vertieft stehenden Stempelpunkte endet die Frucht länglich und schön gerundet; nach dem Stiele hin nimmt sie erst stärker ab als nach dem Kopfe, und endigt mit einer kurzen, etwas vorgeschobenen Spitze. Vom Stiele zum Stempelpunkte herab geht flache, meist gleich theilende Furche (nach Liegel ungleich theilend); die Seiten sind gedrückt.

Stiel: nach Liegel 10''' lang (ich notirte ihn $^1/_2$—$^3/_4$'' lang), stark, behaart, sitzt auf der Spitze unvertieft.

Haut: dick, zähe, leicht abzuziehen, mit leichtem, hellgelblichen Dufte belegt, ist in voller Reife hochgelb, mit weißlichen Punkten bestreut, nach Liegel selten Röthe zeigend, die ich in einigen Jahren auch wenig bemerkte, in andern Jahren jedoch größere, unregelmäßige, oder kleinere runde, blutrothe Flecken mit hellerem Mittelpunkte fand.

Fleisch: gelb, oft goldgelb, mit großen helleren Adern durchzogen, zart, sehr saftreich, von sehr süßem, etwas gewürzten Geschmacke.

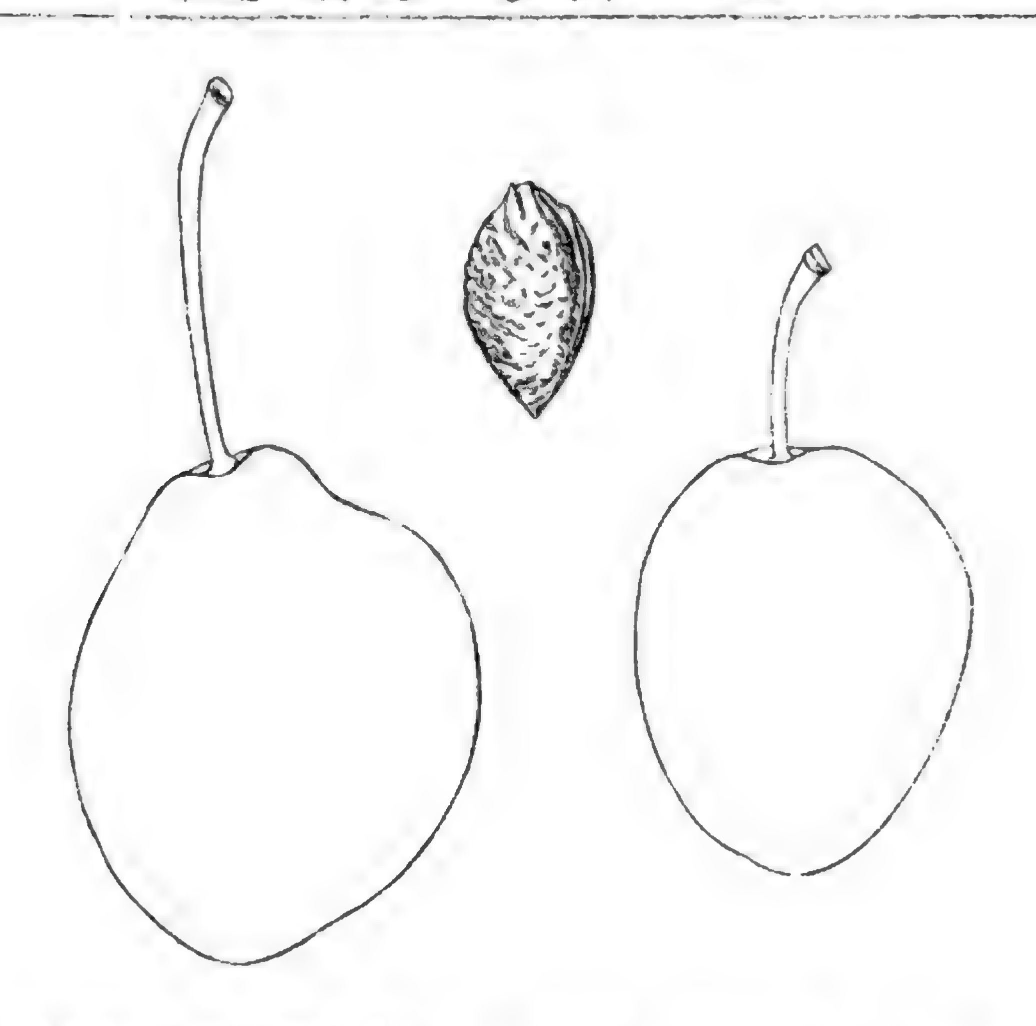
Stein: löset sich oft nicht gut vom Fleische, war indeß in andern Jahren bei mir fast ablösig, ist 11''' hoch, 6 breit, 4 dick, nach Liegel lang-umgekehrt eiförmig, am Kopfe kurz scharf-spitz, nach dem Stiele verlängert stumpf-spitz; Backen rauh und afterkantig, Rücken und Bauch gleich erhoben, größte Breite $^2/_3$ nach der Spitze hin, Mittelkante des Rückens etwas erhoben und scharf, Bauchfurche seicht und enge. Ich fand ihn 11''' hoch, 6''' breit, 4''' dick, ziemlich dickbackig, wenig rauh, verschoben elliptisch, mit nach der Bauchseite übergebogener, vorgeschobener Stielspitze; Bauch nach dem Kopfe, Rücken nach dem Stiele hin mehr ausgebogen; Bauchfurche mäßig tief, zackig, oft etwas verwachsen; Rückenkanten stumpf; Mittelkante meist vorstehend und scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel im letzten Drittel des August, was wohl etwas zu frühe angegeben ist, indem sie nur in dem heißen Jahre 1848 bei mir Ende August zeitigte und ich die Reife als gleich nach der Aprikosenartigen Pflaume noch etwas vor die der Reizensteiner gelben Zwetsche fallend, notirt habe, mithin sie in gewöhnlichen Jahren $^2/_3$ September fallen wird. 1837 zeitigte sie selbst erst in der ersten Oktober-Woche.

Der Baum wächst in der Jugend rasch, ist schon in der Baumschule an seinen langen, verhältnißmäßig nicht starken, nach oben abnehmenden, schlanken Trieben kenntlich, macht eine vielverzweigte Krone mit vielem, ganz kurzen Fruchtholze und ist reichlich tragbar. Sommertriebe fast kahl, dunkelbraunroth, auf der Schattenseite ziemlich olive, und stark mit unansehnlich gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Blatt flach, oben kahl, runzlig, mattgrün, nach Liegel von Form meistens umgekehrt ei-lanzettlich, bei mir breiter, mehr umgekehrt eiförmig, mit kurzer aufgesetzter Spitze, seltener elliptisch. Blattstiel hat meist an der Basis des Blattes sitzende Drüsen. Augen bald konisch, spitz und etwas abstehend, bald bauchiger und fast anliegend, sitzen auf kleinen, kurz gerippten Trägern.

Anm. Die in Frucht sehr ähnliche Coës rothgefleckte Pflaume ist wohl noch etwas edler, deren Baum hat weit stärkere, nicht so stark nach der Spitze abnehmende, steifere Triebe, auch glänzenderes Blatt. Die Große gelbe Dattelzwetsche ist in Geschmack weniger edel. Oberdieck.

No. 131. Frühe grüne Zwetsche. Cl. 1: I, 1. D.
Wahre Zwetsche, grüne Frucht; Cl. 6: I, 4. A. a.



Frühe grüne Zwetsche. fast **, Ende Juli, Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese noch sehr wenig bekannte, aber in passendem Boden wegen Frühzeitigkeit, Tragbarkeit und recht guten Geschmacks schätzbare Sorte 1843 und 44 von Herrn Baron von Trauttenberg zu Prag und Herrn von Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita, unter dem Namen Bischtin Irek (auch Erik geschrieben, was Pflaume bedeuten wird). Sie ist also eine Orientalin. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Für schweren, oder etwas trockenen Boden scheint sie nicht zu passen und wurde mir wenigstens in Jeinsen auf Probezweigen und jungem Baume, bei wiederholtem Tragen, längst nicht so groß als in Nienburg.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 73, Nr. 307, Frühe grüne Zwetsche, Bisohtin Irek. Er nennt sie auch Heupflaume; woher, oder wo sie diesen Namen erhalten habe, sagt er nicht; vielleicht ist es Uebersetzung des Bisohtin, doch paßt der Name bei uns nicht, da sie eher zur Zeit der Kornerndte, als der Heuerndte reift. Sonst finde ich sie nirgends und ist sie selbst in meiner Anleitung noch nicht aufgeführt, da ich erst 1853 die ersten Früchte erhielt.

Gestalt: Die Frucht ist nach Liegel mittelgroß, 1" 7''' hoch, 1" 2''' breit und etwas mehr dick. In Nienburg hatte ich sie auf volltragendem Zweige groß, etwas breiter als dick und etwas zusammengedrückt, von Größe und Form wie die Figur links oben,

welche Herr Keindl, der wackere Gärtner des Herrn Dr. Liegel und jetzige Besitzer der Gärten desselben, gezeichnet hat, wie sie also auch bei Liegel vorkommt. Hier in Jeinsen hatte ich sie mit weniger ausgebogenem Rücken, die größten, wie Figur rechts oben (beide sind Seitenansichten), vielleicht nur, weil sie etwas feuchten Boden liebt. Der Nienburger Probebaum, eine Hauszwetsche, nördlich dicht neben dem Scheuerndache stehend, gab besonders vollkommene Früchte. In der letzten Figur ist sie, wie Liegel sie bezeichnet, wirklich zwetschenförmig, aber nicht nach dem Stiele etwas stärker abnehmend, als nach der Spitze, was sie nur in der Form links oben ist. Der stärkste Durchmesser liegt mehr nach dem Stiele hin, Furche unbedeutend, drückt den Rücken nur wenig. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft.

Stiel: nach Liegel lang, 1″, bei mir war er wie in Figur rechts oben und so lang wie er bei der von Herrn Keindl gezeichneten Frucht gewesen ist, ist er wohl nur selten. Er ist dünn, kurz behaart, und sitzt in ziemlich tiefer Höhlung.

Haut: dünn, abziehbar, etwas durchsichtig, gelbgrün, manchmal fast gelb. Man bemerkt, aber kaum mit unbewaffnetem Auge, weißliche Punkte auf der Haut und mitunter zeigen sich auch größere Lederflecken. Duft weißlich und dünn.

Fleisch: grünlich gelb, zart, sehr saftreich, von angenehmem, gewürzten, etwas weinsäuerlich süßen Geschmacke.

Stein: nach Liegel ablöslich, und so war er es auch bei meinen Nienburger Früchten, während ich ihn hier unablöslich finde. Er hat die von Herrn Keindl gezeichnete Größe und Form, 9‴ hoch, 5 breit, 3 dick, spitz-eiförmig, oft mit noch etwas weniger vorgeschobenem Halse; Rücken stärker ausgebogen, Backen rauh, Bauchfurche seicht und weit; Mittelkante des Rückens merklich und fast scharf vorstehend.

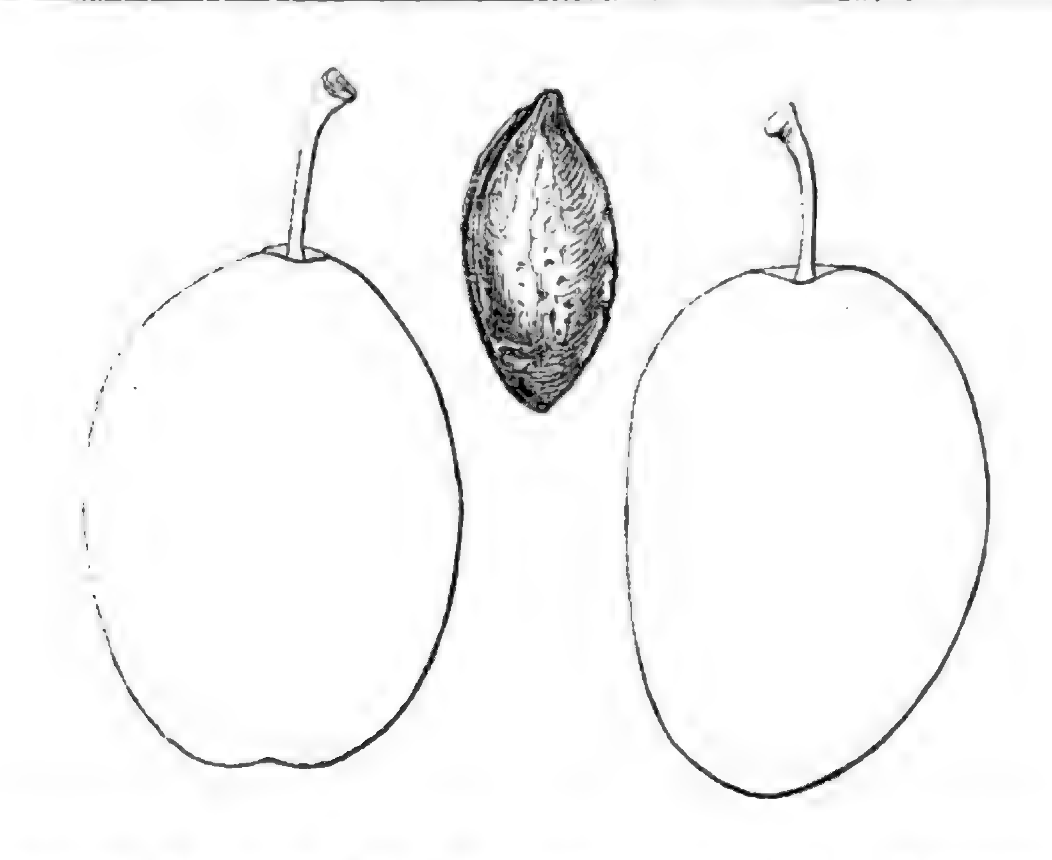
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach dem Catalonischen Spilling, noch vor der Johannispflaume und der Herrnpflaume, fast gleichzeitig mit der Freudenberger Frühpflaume und hat dadurch besonders für den Markt Werth.

Der Baum wächst rasch und gesund, und führt Liegel IV, S. 52 ihn mit Recht unter den sehr tragbaren auf. Sommertriebe kahl, gerade, auf der Sonnenseite bräunlich, an der Schattenseite grünlich, mäßig silberhäutig gefleckt. Blatt flach, hellgrün, wenig glänzend, nach Liegel eiförmig spitz, ich fand es mehr elliptisch, oben kahl. Drüsen des Blattstiels fehlen oder sind an das Blatt geheftet. Augen klein, spitz, konisch, abstehend, sitzen auf wulstigen, fast ungerippten Trägern.

Anm. Durch Form, Farbe und früheste Zeitigung ist sie leicht kenntlich. — Durch eine Irrung hat Liegel sie in Heft 3, S. 73 unter den damascenerartigen Zwetschen einrangirt, während sie in der Uebersicht S. 163 richtig eingereiht ist.

Oberdieck.

No. 132. Italienische grüne Zwetsche. Cl. 1: I, 1. D.
Wahre Zwetsche, grüne Frucht; Cl. 6: I, 4. A (B) a.



Italienische grüne Zwetsche. Fast ** und †. Anf. September.
Verdage d'Italie.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon lange bekannten Sorten, über deren Herkunft sich genauer nichts mehr sagen läßt; dem Namen nach kam sie aus Italien zu uns; ob sie aber, wie Günderode meint, schon bei Cäsalpin vorkomme, läßt sich nach den wenigen Angaben dieses Schriftstellers wohl nicht sagen. Sie ist gut und würde mehr Werth haben, wenn nicht der Baum, wie ich mit Liegel wahrgenommen habe, obwohl er sonst hart ist, doch selten voll trüge. Ich erhielt die Frucht von Liegel unter obigem Namen, dann von Diel als Grüne Eierpflaume und kann ich Liegels Vermuthung bestätigen, daß diese in Frucht und Baum mit Obiger identisch ist. Aus Bremen erhielt ich sie auch aus einem Privatgarten als Grüne Zwetsche und zugleich ein Gläschen voll eingemachter Früchte davon, zu welchem Zwecke man sie rühmte und die auch sehr delikat waren. Wir Deutschen benützen leider zum Einmachen die Pflaumen lange nicht so viel, als es in England geschieht. Auch der Baum der obigen wird seine Gegenden und Lagen haben, wo er voll trägt. Günderode bezeichnet ihn als fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 75, Nr. 8, Italienische grüne Zwetsche, Verdage d'Italie; Dittrich II, S. 221. Günderode Heft III, S. 92, Taf. 18 ist zu klein und nicht kenntlich abgebildet. Er bemerkt schon, daß sie häufig Grüne Zwetsche heiße, welcher Name mehreren Früchten gegeben wird. Diels Catalog Nr. 61, Grüne Eierpflaume; Christ Handwb. S. 380, Grüne

Zwetsche, wird unsere Frucht sein, desgl. Handb. 1802, S. 724; Vollst. Pomol. S. 107, Nr. 19, Italienische grüne Zwetsche. Pomon. Austr. T. 182, Nr. 2, ziemlich kenntlich. T. O. G. VI, S. 318, Taf. 30, Grüne Zwetsche, zu dunkelgrün; ebenso auch im T. Frucht G. II, Taf. 14. Die im D. Obst-Cab. VII, Nr. 6 gegebene Abbildung ist nach einer Note bei Dittrich III, S. 408, nach Liegels Vermuthung die Grüne Inselpflaume; dies würde auch von Dittr. O.-Cab. Nr. 6 gelten. Vergl. T. Obst-Cab. VIII, 20. — D. Obst-Cab., Neue Aufl., 4. Sect., 3. Lief., etwas zu grün, sonst gut. Pastor Meyer III, S. 27, Nr. 59, ohne Abbildung.

Gestalt: Ist nach Liegel größer als die Hauszwetsche, 1″ 7‴ hoch, 1″ 2‴ dick und breit. Hinsichtlich ihrer Größe und Gestalt scheint aber viel auf Boden oder Witterung anzukommen, und wie ich 1862 Früchte hatte, die nur 1½″ hoch, 1¼″ dick und 1″ breit waren, so hatte ich in dem für Pflaumen günstigen Sulinger Boden Früchte von mehr als 2″ Höhe, 1½″ Dicke und auch dort die Breite oft, doch nicht immer, gar merklich geringer, als die Dicke. Die Gestalt ist, vom Bauche ab angesehen, oval und Früchte von gleicher Dicke und Breite sind walzenförmig-oval. Die Furche, welche nach Liegel nur durch eine Linie angedeutet wird, war an meinen Früchten doch meistens sehr sichtbar, flach und breit, mit einer dunkleren Linie in ihrem Grunde und theilte gleich und ungleich; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze unvertieft.

Stiel: nach Liegel 10‴ lang, dünn, behaart, war an meinen großen Früchten oft nur 7‴ lang und stärker, etwas gebogen, stark rostig und sitzt flach auf der Frucht.

Haut: mäßig dick, zähe, läßt sich abziehen, ist nur wenig säuerlich und genießbar, ist gelbgrün, mit dünnem, weißlichen Dufte belegt. Feine weißgraue Punkte sind zahlreich, aber fallen oft nicht ins Auge, dagegen finden sich nicht selten angesprengt feine und etwas größere blutrothe Flecke, die jedoch oft auch ganz fehlen. Häufig scheinen auch grüne abgesetzte Streifen durch die Haut durch.

Das Fleisch ist gelblich-grün, etwas fest, zart und saftreich, von erhabenem, recht süßem Geschmacke, leider vom Steine nicht ablösig.

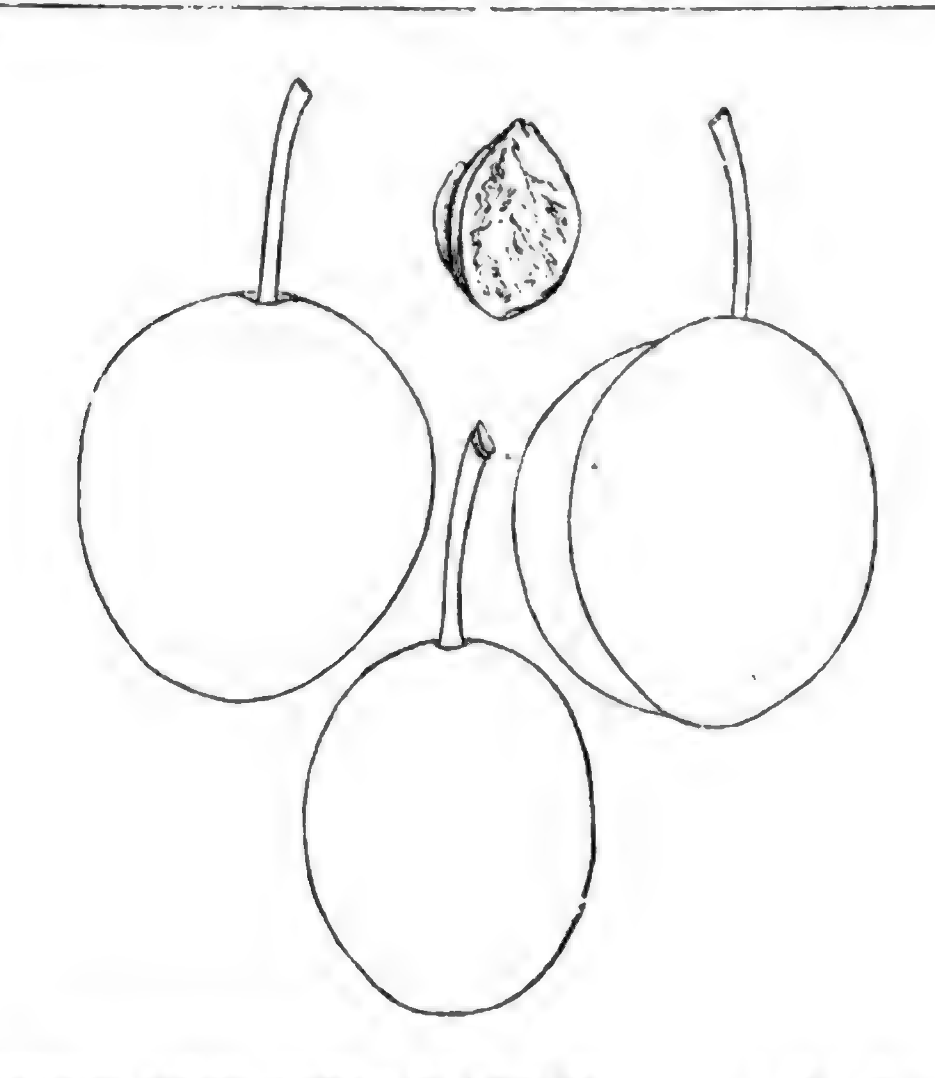
Der Stein ist aus mäßig großen Früchten 12—13‴ hoch, 6 breit, 3 dick, flachbackig, bald lanzettlich, die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin, noch öfter aber bildet der Bauch eine sehr flache, fast gerade Linie und der Rücken krümmt sich stark, wodurch beide Enden etwas nach der Bauchseite übergebogen werden. Bauchfurche zackig, stellenweise verwachsen; Rückenkanten flach; die Mittelkante tritt nur wenig und stumpf vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas vor der Hauszwetsche mit der von Wangenheims Frühzwetsche, nach der Großen Zuckerzwetsche, Anfangs, oft Mitte September. Wenn sie recht groß ist, ist sie auch für die Tafel angenehm, mag aber zu Confitüren vorzüglicher sein.

Der Baum, der mir auch im Hannöver'schen öfter vorkam, wird groß, treibt seine Aeste in spitzen Winkeln empor und gedeiht überall gut, ist auch gegen Kälte nicht empfindlich, trägt aber selten voll. Er ist kenntlich durch seine stark hangenden Blätter und pflanzt nach Liegel aus dem Steine sich ächt fort. Die Sommerzweige sind gerade, schlank, nach oben abnehmend, kahl, matt- und etwas gelblich-braun (graulich-braun, Liegel), an der Schattenseite meist grün, nach unten gelblich silberhäutig gefleckt. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, oben kahl, unten an den Rippen behaart, nicht runzlig, hellgrün, nach Liegel länglich-eiförmig und zugespitzt, fast lanzettlich, nach meinen Wahrnehmungen umgekehrt eiförmig mit starker, oft auch langer, aufgesetzter Spitze (was bei Liegel das lanzettförmig bedeutet). Der Blattstiel hat meistens zwei Drüsen. Die dicken, kurzen, stumpfen, abstehenden Augen sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 133. **Braunauer damascenenartige Zwetsche.** Cl. 1: II, 1. a.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. b.



Braunauer damascenenartige Zwetsche. ** †† Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Herr Dr. Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der Keindl's frühen Damascene und gab ihr obigen Namen. Sie ist die zweite Generation von der Johannispflaume.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben. In Liegels Cataloge kommt sie unter Nr. 463 vor.

Gestalt: ovalrund, kleinere Früchte lang-oval. Gute Früchte messen 1" 5''' Höhe, 1" 3''' Breite, 13''' Dicke. Oben und unten ist sie ungleich gedrückt. Der Bauch flach gerundet, der Rücken vorgeschoben, die größte Breite fällt in die Mitte. Die Furche ist seicht, der Stempelpunkt sitzt in einer etwas schräg stehenden Vertiefung.

Stiel: 9''' lang, dünn, etwas gebogen, sehr rostig, lang behaart und sitzt in der Mitte in einer engen Vertiefung.

Haut: zähe, abziehbar, ist an der Sonnenseite blau, an der Schattenseite violett; weißgraue Punkte sind um die ganze Frucht zahlreich gesäet, die größeren Punkte sind gewöhnlich mit Röthe umgeben. Der Duft ist blau und dick.

Fleisch: grünlich gelb, fest, fein, saftreich, glänzend, wenig faserig, von angenehmem, süßen, aromatischen, erhabenen, nur mit wenig merklicher Säure versehenen Geschmack.

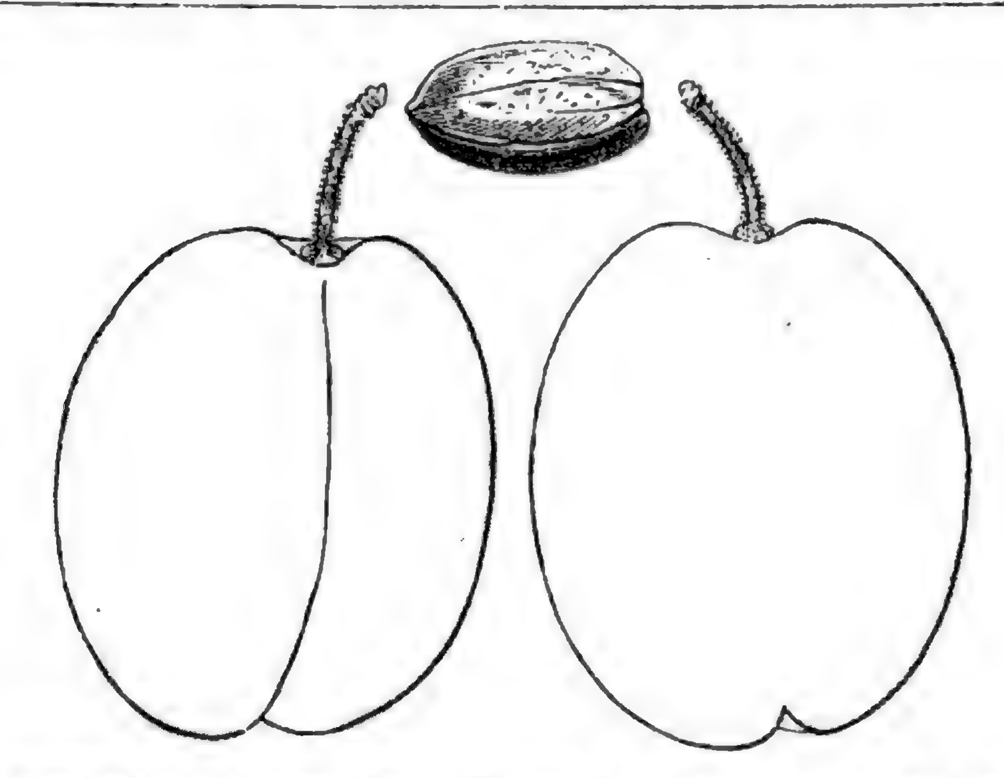
Stein: gut ablöslich, ist 8‴ hoch, 6‴ breit, 4‴ dick, hat die von mir gezeichnete Form, oben stumpf-spitz, unten fein zugespitzt, Rücken und Bauch ziemlich gleich ausgebogen, Backen stark erhoben, rauh, nur etwas afterkantig; Bauchfurche eng und seicht, Mittelkante des Rückens gegen den Stiel breit und scharf, Seitenkanten abgesondert unregelmäßig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Anfangs September. Für Tafel und Markt. Da sie eine etwas dicke Haut und etwas festes Fleisch hat, so würde sie sich zum Trocknen und Einsieden, sowie zu verschiedenem ökonomischen Gebrauche bei ihrem edlen Geschmacke verwenden lassen.

Der Baum verspricht gesund und groß zu werden. Sommerzweige fast gerade, braungrau, stark silberhäutig punktirt und gefleckt, weichhaarig. Augen klein, kurz, spitzig, wollig, mehr gedrängt, anliegend; Augenträger klein, schmal, kurz, etwas wulstig abgerundet, ungerippt. Blatt mittelgroß, weich, stehend, etwas zurückgebogen, oben und unten weichhaarig, feingerippt und geadert, hellgrün, umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze, fein gekerbt, am Fruchtholz von derselben Form, doch etwas verlängert. Blattstiel mäßig lang, oben braun, unterseits grün, beide Seiten stark behaart, seicht gerinnelt.

Keindl.

No. 134. Biondecks Frühzwetsche. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B (A) b.



Biondecks Frühzwetsche. (Liegel.) ** 1stes Drittel August.

Heimath und Vorkommen: sie ist ein Sämling Liegels, den er aus dem Steine des Catalonischen Spillings erzog und welcher demnach eine rothe größere Frucht lieferte, während die Mutter klein und gelb ist. Der Baum behielt aber die weichhaarigen Sommerzweige der Mutter. — Liegel benannte die Frucht nach seinem pomologischen Freunde Herrn Biondeck in Baden bei Wien und ich kann sie als eine schon große, recht gute und schöne rothe Frühzwetsche, die sich etwas eigenthümlich baut, empfehlen.

Literatur: Liegel III, S. 61, Nr. 370, Biondecks rothe Frühzwetsche. — Dochnahl, S. 102. — Synonyme: fehlen.

Gestalt: wie oben gezeichnet. Liegel beschreibt sie als mittelgroß, $1^1/_2$" hoch, 1" 2''' dick und 1" 1''' breit. Doch erlangte sie auch auf einem Probebaume, der mit mehreren, zum Theil sehr starkwüchsigen Sorten bepfropft ist, die obige Größe. Die Form ist oval, oben und unten fast gleich abgestumpft, am Rücken und Bauche stark gedrückt, beide sind aber gleich erhoben; in der Mitte ist die Frucht am dicksten. Der Stempelpunkt ist klein und liegt fast flach in der Mitte der stumpfen Spitze. Die Furche ist nur wenig vertieft, theilt aber ungleich.

Stiel: bis 8''' lang, behaart und steht in einer weiten und tiefen Höhle.

Haut: mäßig dick, läßt sich jedoch abziehen. Die Farbe ist hellroth, hie und da mit weißgelblichen Punkten; auch durch gelbliche Flecken und Streifchen wird die Frucht etwas bunt. Der Duft ist dünn und weißlich.

Fleisch: hellgelb, zwetschenartig fest, sehr saftig, von sehr edlem, süßweinigem Geschmack.

Stein: ablöslich, von Form und Größe wie oben gezeichnet. Liegel beschreibt ihn als oval, oben scharf spitz, in der Mitte am breitesten, die Backen sind nur wenig rauh und afterkantig, die Rückenkanten stumpf, die Bauchfurche ist enge.

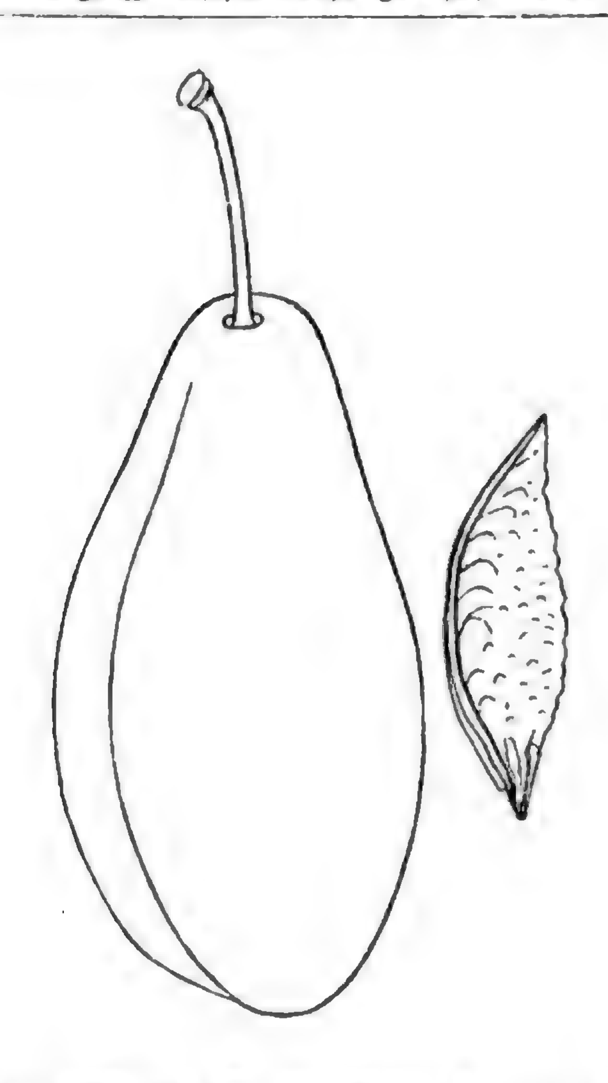
Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des August, mit und nach der Johannispflaume, auch gleichzeitig oder einige Tage später als der Catalonische Spilling und Friedheims rothe Damascene, welche Genannten überhaupt die mir bekannten frühesten Pflaumen sind. — Auch Liegel nennt sie eine sehr schöne, sehr gute Frucht und eine wahre Bereicherung der Pomologie wegen ihrer frühen Reife. Doch zerspringt sie gerne im Regen.

Eigenschaften des Baumes: Nach Liegel ist er groß und tragbar. — Sommerzweige dick, stufig, kurz behaart, rothbraun, nach der Spitze hin violettroth. Augen kurz, dick, stumpf-spitz, etwas wollig. Blätter an einem kräftigen jungen Baume meist groß, verkehrt eirund mit auslaufender, mäßig langer Spitze, gekerbt gesägt; an einem ältern Baume sind sie mittelgroß, eirund, oder verkehrt eirund stumpf zugespitzt, fein, etwas seicht gekerbt, oberhalb kahl, unterhalb schwach behaart, ziemlich grobgerippt, mäßig dunkelgrün. Blattstiele 8—10‴, lang, verschieden stark, oberhalb bräunlich geröthet, schwach behaart, mit 1 bis 2 Drüsen, oder auch drüsenlos.

Jahn.

Anm. Die Sorte lieferte auch bei mir bereits mehrmals einige Früchte, und glaube ich sie ebenso wie Jahn und Liegel empfehlen zu dürfen. Ich bemerkte in dem nassen Jahre 1866 selbst ein Aufspringen der Frucht nicht. O.

No. 135. Rothe Dattelzwetsche. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. a.



Rothe Dattelzwetsche. Christ (Kraft, Dittrich) *† Mitte Aug., oft später.

Heimath und Vorkommen: sie ist zwar schon länger zugleich unter dem Namen Rothe Feigenpflaume, Prune figue bekannt, doch wurde sie mehrfach mit der Violetten Dattelzwetsche verwechselt und ist selten geworden, so daß z. B. Liegel sagt, er habe sie nicht ächt erlangen können. Ich erhielt sie aus der Gegend von Arnstadt durch Herrn Pfarrer Fritz in Untermaßfeld, gab auch vor mehreren Jahren Zweige an Liegel ab, die aber, wie es scheint, fehl schlugen.

Literatur und Synonyme: Christ, Handb. II. Aufl. 1797, S. 692, hat als Dattelzwetsche, Dattelpflaume, Ungarische Zwetsche, Frühzwetsche, Zuckerzwetsche, Prune Datte, Prune d'Autriche, jedenfalls die richtige, beschreibt sie als groß, lang, spindelförmig, gegen den Stiel dünne, unter dem blauen Staube mehr geröthet, das gelbe, feste, lösliche, wohlschmeckende Fleisch habe aber nicht das Erhabene der Aechten Zwetsche; reife zu Ende Juli, tauge trotz ihrer Süßigkeit nicht zum Kochen. Im Wörterb. S. 368 vermengt er sie nach Vorgang Sicklers, (der übrigens die rothe im T. O. G. IV, S. 206, tab. 11 recht schön als Türkische Zwetsche, Prune Datte, abgebildet hat, ihr aber nebst andern das Synon. Lange violette Dattelzwetsche beigab), mit der Violetten Dattelzwetsche, indem er sagt, je weiter sie ausreife, um so mehr werde sie blau. Doch hat er jedenfalls die vorliegende nochmals S. 375 als Purpurpflaume mit Berufung auf Pom. Austriac., welche sie Große rothe Feigenpflaume, Prune figue gorsse rouge nenne, als groß, lang, schön roth, wenig bestäubt,

9*

süß, wohlgeschmack, vom Steine löslich, mittelfrüh, im August reifend, mit wolligen Sommertrieben beschrieben. — Dittrich trennte ebenfalls beide und beschreibt die vorliegende II, S. 259 als Lange violette Dattelpflaume, Türkische Zwetsche, Prune d'Autriche, Prune Datte, ähnlich wie Christ die Purpurpflaume; sie sei über Ungarn aus der Türkei zu uns gekommen. Die Violette Dattelzwetsche will er S. 200 Späte Dattelpflaume genannt wissen, hat ihr aber irrig das Syn. Prune figue beigegeben. — Duhamel hat nur eine gelbe Dattelzwetsche, und Pom. Francon. Taf. 11 nur die Violette mit den Syn. Ungarische Pflaume, Prune d'Autriche, Große Frühzwetsche rc., läßt sie irrthümlich Mitte Juli reifen. Kraft hat sie II, Taf. 196, Fig. 2 als Große rothe Feigenpflaume. — Nach Oberdieck S. 454 heißt in hiesiger Gegend die Violette Dattelzwetsche überall Ungarische Zwetsche, weßhalb wir wohlthun, die vorliegende Rothe Dattelzwetsche zu nennen und etwa Rothe Feigenpflaume, Purpurpflaume hinzuzufügen, um so mehr als Liegel als Ungarische Dattelzwetsche eine ganz andere Frucht beschrieben hat. — Was übrigens Liegel 1844 in den Frauendorfer Blättern als Rothe Dattelzwetsche beschrieb, war nicht die ächte Frucht und von Dittrich hat er unter diesem Namen die Große Frühzwetsche erhalten. Liegel, IV, S. 2 und Monatsschrift I, S. 74.

Gestalt: länglich eiförmig (oval, O), nach dem Stempelpunkte zu stumpfspitz abgerundet, nach dem Stiele zu mehr oder weniger stark verlängert und abgestumpft spitz. Die Frucht ist mittelgroß, 2—2¼" hoch, 1½''' breit und 1" 1½''' dick — so groß als Sickler sie zeichnete (2¾" hoch und 1" 4½''' breit) habe ich sie noch nicht erzogen. Bauch etwas mehr erhoben, Furche meist nur als Strich bemerklich, theilt in der Regel ungleich. Stempelpunkt klein, steht etwas erhoben etwas seitwärts der Spitze, bisweilen auch schwach vertieft.

Stiel: ¼—¾" lang, braun berostet, schwach behaart, seicht obenauf, etwas schiefstehend, weil sich die Erhebung des Bauchs bis zum Stiele fortsetzt.

Haut: ziemlich stark, etwas zähe, abziehbar, säuerlich, von Farbe schön purpurroth, fein bläulich beduftet, weßhalb die Frucht am Baume violettroth aussieht. Punkte selten, hie und da Leder- und Rostfleckchen.

Fleisch: goldgelb, etwas strahlig, weich und durchsichtig, ziemlich saftig, von noch angenehmem, süßweinigen, wenn auch nicht erhabenen Geschmack.

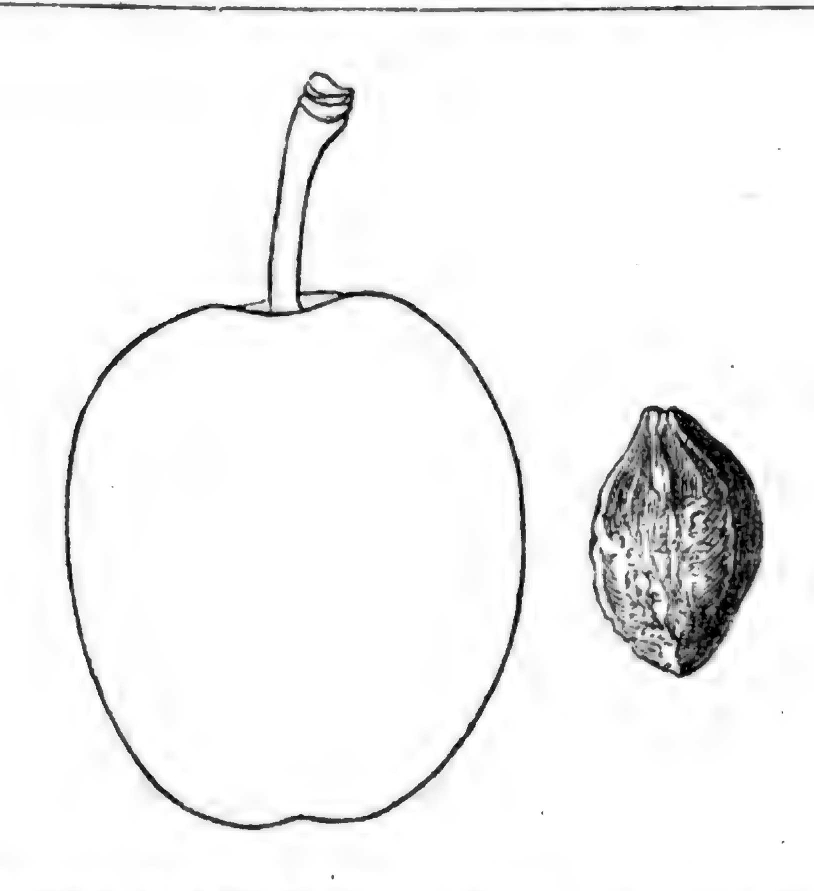
Stein: 1860 unlöslich, in wärmeren Sommern aber löslich, wie ihn auch Christ und Sickler schildern, hat eine auffällig gekrümmt lanzettförmige Gestalt, ist nach beiden Enden fast gleich spitz. Rückenkanten flach, Mittelkante wenig erhoben, Bauchkanten etwas rauh, mit ziemlich tiefer Furche dazwischen, Backen etwas rauh.

Reife und Nutzung: reift meist Mitte August, bisweilen etwas später, 1860 war sie erst Anf. September reif. Dient am besten zum frischen Genuß, mit Zuckerzusatz auch zu Kuchen u. s. w. und findet wegen ihrer eigenen Form und leuchtend rothen Farbe schon Beifall.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nicht stark, bleibt gegen andere im Wachsthum zurück. Seine Tragbarkeit ist mittelmäßig. Sommertriebe rothbraun, nach unten hin graubraun gesprenkelt, feinweichhaarig und hierdurch von denen des Baums der Violetten Dattelzwetsche verschieden. Blätter der Sommerzweige mittelgroß, theils elliptisch, theils verkehrt eirund, auf nicht langer auslaufender Spitze, unterhalb schwach behaart, wenig runzelig, glänzend, mit 1 oder 2 feinen Drüschen. Blätter des Fruchtholzes mehr lanzettförmig, meist in vorderer Hälfte am breitesten. Jahn.

Anm. Ich kann nicht zweifeln, daß ich die vorstehende, schöne Frucht von Liegel schon früher unter Nr. 260 erhalten habe, die sie auch in seiner Uebersicht der Pflaumen hat. (Handbuch S. 225.) Sie trug mir erst Einmal 1853, und reifte noch etwas vor der Violetten Jerusalemspflaume. O.

No. 136. Lallingers Königspflaume. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 1. B. b.



Lallingers Königspflaume. Fast ** gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Diese immerhin gute Frucht erzog Herr Dr. Liegel aus dem Steine der Königspflaume von Tours und widmete sie den pomologischen Verdiensten des Herrn Lallinger, Cooperators zu Birnbach bei Pfarrkirchen in Bayern. Der Sämling ist der Mutterfrucht einigermaßen ähnlich ausgefallen, hat jedoch noch mehr Aehnlichkeit mit der Isabelle. Liegel, von dem ich mein Reis erhielt, sagt von ihr: „ist eine große, schöne, herrliche Frucht, die Jedermann überraschen wird; hängt fest am Baume und zerspringt im Regen nicht. Ist wegen Größe und Güte allgemein zu empfehlen.“ Ganz so schätzbar fand ich sie in meiner Gegend nicht; wohl fand ich es gegründet, daß sie im anhaltenden Regen nicht aufspringt und nicht leicht abfällt, aber das Fleisch hängt in meiner Gegend fest am Steine und wachsen 2 junge Bäumchen mir bisher schwach, der Probezweig jedoch besser. Sie reift mit der gleichfalls sehr ähnlichen Buchners Königspflaume, und da diese sehr ähnlich schmeckt, gut wächst, gleichfalls nicht leicht abfällt und in anhaltendem Regen nicht aufspringt, aber vom Steine ganz ablösiges Fleisch hat, so ist neben ihr die Obige wohl überflüssig.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 16, Lallingers Königspflaume mit der Nr. 341. Kommt sonst noch nirgend vor.

Gestalt: groß, nach Liegel 1″ 7‴ lang, 1″ 4‴ breit und nur etwas weniger dick, bei mir von der obgezeichneten Größe oder nur

wenig kleiner. Die Form neigt meist stark zur Eiform, am Kopfe und auch am Stempelpunkte etwas gedrückt; oft ist auch die Form oval und die größte Breite in der Mitte, und einzelne nehmen nach dem Stiele stärker ab, als nach dem Stempelpunkte, welche Veränderung der Form bei Pflaumen sich öfter findet. Die Furche ist breit und sehr flach und drückt den Rücken oft gar nicht. Der Stempelpunkt sitzt nach Liegel erhoben; ich fand ihn ein Weniges unterhalb der höchsten Spitze der Frucht in sehr flacher Vertiefung oder ohne Vertiefung.

Stiel: bald 9—10‴ lang, bald nur 6‴ lang, stark, meistens gerade, berostet, stark behaart, sitzt in tiefer, ziemlich weiter Höhle.

Haut: dünn, läßt sich abziehen, geschmacklos. Die Farbe ist rothbraun, an der Sonnenseite oft stark dunkel-violett. Röthlich gelbe feine Punkte sitzen gedrängt. Der Duft ist hellblau oder röthich hellblau und dünn.

Das Fleisch ist gelblich, oft goldgelb, härtlich, überfließend von Saft, nach Liegel von zuckersüßem, lieblich erhabenem Geschmacke, den ich auch in meiner Gegend recht angenehm finde, so daß ich sie der in meiner Gegend immer zu früh abfallenden Königspflaume von Tours vorziehe, wiewohl sie zu den besonders schmackhaften Pflaumen in meiner Gegend nicht gehört, etwas säuerlich süß bleibt und noch mehr Gewürz haben könnte. In dem sehr warmen Jahre 1865 war sie etwas süßer.

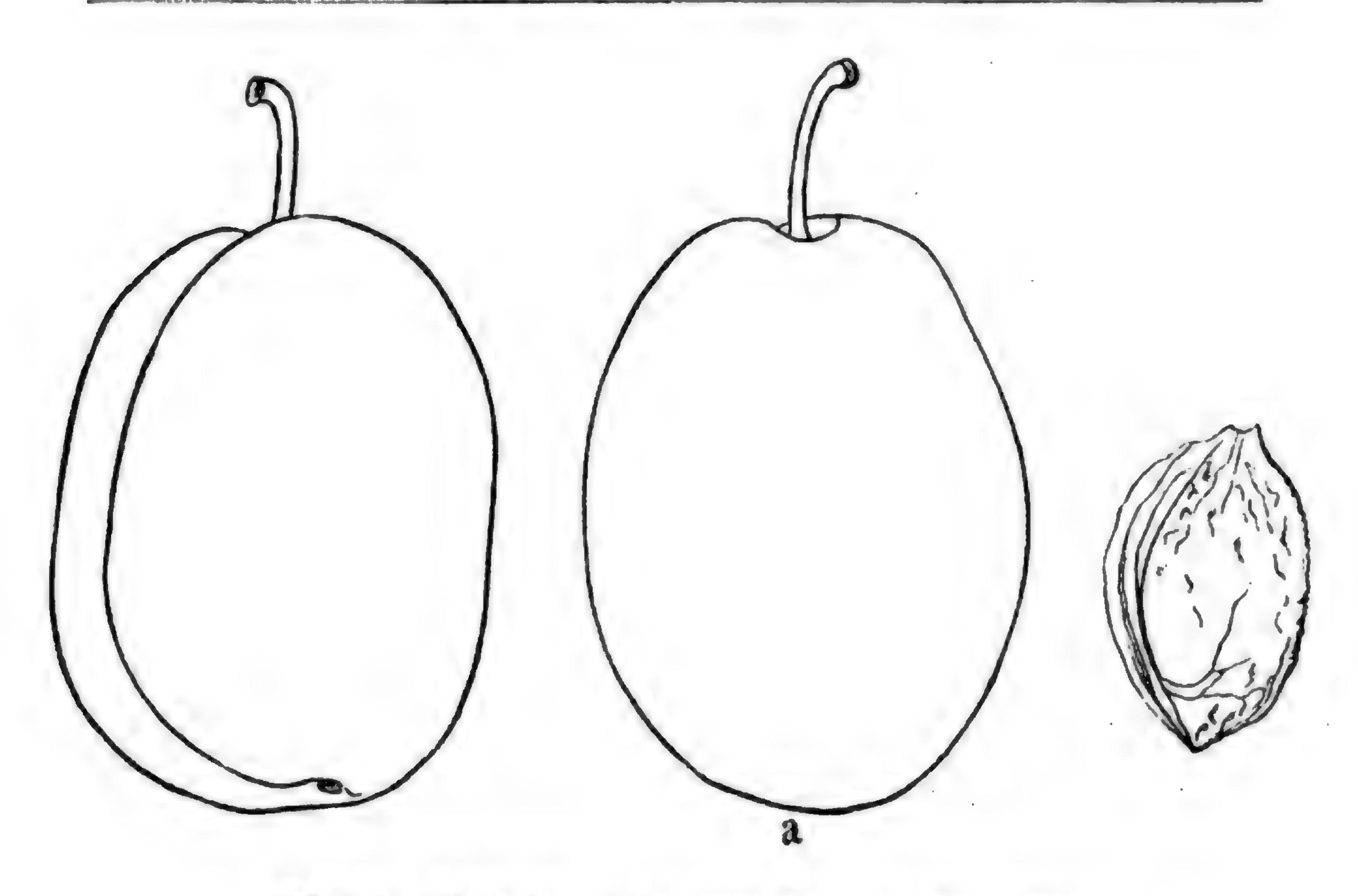
Der Stein ist nach Liegel vom Fleische ablösig, war es bei mir jedoch nur halb in recht warmen Jahren bei vollster Reife. Er ist nach Liegel 10″ hoch, 7 breit, 5 dick, maß aber in meinen größeren Früchten fast 1″ in Länge, war 7‴ breit und 5 dick. Er ist ein Wenig verschoben, breitelliptisch, rauh, dickbackig, stark, afterkantig. Die Bauchfurche ist flach und eng, die Rückenkanten sind breit und die Mittelkante tritt scharf vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit oder gleich nach der Königspflaume von Tours im zweiten Drittel des August.

Der Baum wächst bei mir in der Baumschule gemäßigt, während der Probezweig stärker trieb und früh fruchtbar wurde. Die Sommertriebe sind behaart, steif, wenig gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, erdartig violettbraun, nach unten etwas gelblich silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, dunkelgrün, fast flach ausgebreitet, glänzend, oben kahl, lang-oval, oft breitelliptisch, namentlich am Fruchtholze, runzlig; der Blattstiel hat starke, oft mit dem Blatte verbundene Drüsen. Augen ziemlich klein, stumpf-spitz, etwas abstehend, sitzen auf stark vorstehenden, nach oben stark und ziemlich lang herablaufend gerippten, nach unten mehr nur an den Seiten gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 137. Königin Victoria. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. b.



Königin Victoria. **† Ende Aug., oft Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Der Ursprung ist unbekannt; Liegel empfieng sie, wie ich selbst, von Ad. Papeleu in Wettern als Reine Victoria. Uebrigens wird sie bereits in fast allen belgischen und französischen Obstverzeichnissen aufgezählt. Als eine große, schöne und sehr gute Frucht verdient sie die weiteste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 17, Nr. 205: Königin Victoria II, Queen Victoria. — In demselben Hefte S. 39 hat Liegel nämlich noch eine andere, mehr runde, rothe Pflaume als Königin Victoria I beschrieben, zu welcher er ebenfalls Queen Victoria setzte, die er schon in den Frauendorfern Blättern von 1851, S. 357 schilderte und weßhalb er jetzt der einen I, der anderen II hinzufügte. Auch diese runde, vom Steine unlösliche Pflaume des Namens bekam er von Papeleu, dessen Verzeichniß eine Reine Victoria und eine Queen Victoria getrennt von einander, letztere blos dem Namen nach unter den Neuheiten, enthält. — Im Vilvorder Cat. und bei Jamin und Durand in Paris findet man nur Eine Reine Victoria, im ersteren ist auch die Form als oval angegeben, worüber die Anderen nichts sagen. — Downing S. 315 setzt Queen Victoria und Denyers Victoria, beide mit einem Fragezeichen, als vermuthete Synonyme der Sharps Emperor, Sharps Kaiserpflaume hinzu, die aus England stammt und welche auch Liegel III, S. 63 ausschließlich beschrieben hat, sowie der Lond. Cat. von 1842, S. 170, diese unter Nr. 117, doch ohne diesen Zusatz von Downing, hat. — Ich vermuthete, nachdem ich beide Früchte nach einander erzogen, selbst Identität, sprach diese auch im Jenaer Obstcabinet aus, in welchem die Königin Victoria, Sect. IV, Lief. 4 recht schön abgebildet ist, doch fehlt noch der genauere Vergleich. Im Lond. Cat. unter Nr. 122 wird die Denyers Victoria der Sharps Emperor ebenfalls ähnlich bezeichnet, aber es wird im Supplement pag. 26 unter derselben

Nummer 122 mit denselben Kennzeichen eine Denyers Victoria Alderton aufgezählt, was die Sache wieder zweifelhaft macht, indem nach Dochnahl S. 136 gerade die rundliche Pflaume des Namens das Synon. Alderton in Catalogen haben würde. Die vorliegende längliche hat Dochnahl S. 98 Victorias Kaiserzwetsche genannt und die Sharps war, wie ich sie hier aus Liegels Reisern erzog, dieser in Form und Farbe ganz ähnlich. Dagegen ist auch die in den belgischen Annalen IV, S. 45 abgebildete Reine Victoria mit den Syn. Queen Victoria, Denyers Victoria und Sharps Emperor gegen meine Zeichnung weit stärker rundlich, der Rothen Aprikosenpflaume ähnlich und wird die Königin Victoria I Liegels sein. *)

Gestalt: oval, oben flach, oft ungleich abgerundet, am Stiele etwas verjüngt, stumpf-spitz; Rücken mehr ausgebogen; die Seiten gedrückt; größte Breite ist mitten. Die Furche drückt den Rücken besonders nach dem Stiele und Stempelpunkte zu, ist ziemlich tief, theilt gleich oder ungleich. Der Stempelpunkt steht etwas vertieft neben, oder auch auf der Spitze ohne Einsenkung. — Die Frucht ist sehr groß, 1" 10''' hoch, 1" 5''' breit und 1''' weniger dick (in Meiningen wurde sie noch größer, oben Figur links und Oberdieck hatte sie von der Größe der Figur rechts).

Stiel: behaart, bis 1" lang, steht in seichter, oder tieferer Höhle.

Haut: dünn, abziehbar, läßt sich auch mit genießen. Farbe blaßgoldgelb, a. d. S. S. schön hellviolettroth, stellenweise fast dunkelbläulichroth. In dem Roth sind zahlreiche feine weißliche Punkte, die mit einem feinen, dunkelrothen Kreise umgeben sind, zu bemerken. Manche Punkte sind auch von stärkeren schwarzrothen Flecken umgeben. Auf der Schattenseite blickt die Grundfarbe meist etwas durch, so daß die Frucht sehr bunt erscheint. Durch den röthlich-bläulichen, ziemlich starken Duft wird sie besonders schön.

Fleisch: goldgelb, glänzend, saftreich, fein, etwas härtlich, von angenehmem, zwetschenartigen, weinigtsüßen Geschmack. Liegel bezeichnet ihn als „überaus süß, erhaben aromatisch".

Stein: ziemlich gut löslich, sonst mit Fleischanhang an den Backenseiten. Form, wie oben gezeichnet, ziemlich breit und platt. Rückenkante tritt stark und scharf, aber rauh hervor und hat mehrere unregelmäßige Nebenkanten. Bauchkante stark, rauh, hat zwischen sich ziemlich tiefe Rinne. Backen rauh, oft afterkantig.

Reife und Nutzung: Liegel gibt die Reife zu Ende August an und ebenso Papeleu, Jamin und Dürand. Der Vilvorder Catalog läßt sie, wie auch Downing die Sharps Emperor, im September reifen und so auch in Meiningen. Ich hatte sie bisweilen in Mitte, auch einmal erst zu Ende des September reif, je nach der herrschenden Witterung. **)

Der Baum wächst sehr stark und strebt nach Aufwärts, ist auch sehr fruchtbar. Sommerzweige bräunlich violett, stellenweise stark silberhäutig, gegenüber grüngelb, behaart, mit kleinen, spitzen abstehenden Knospen und ziemlich angeschwollenen, dreirippigen Augenträgern. Blätter groß, oft sehr groß, verkehrt eirund, nach dem Stiele zu keilförmig, mit kürzerer oder längerer Spitze, oft nach beiden Enden hin gleich spitz, regelmäßig-, doch nicht scharfgesägt, unterhalb behaart, die Mittelrippe ist nach dem Stiele zu oft sattelartig gebogen, sehr lebhaft grün; Stiel bisweilen drüsig. Jahn.

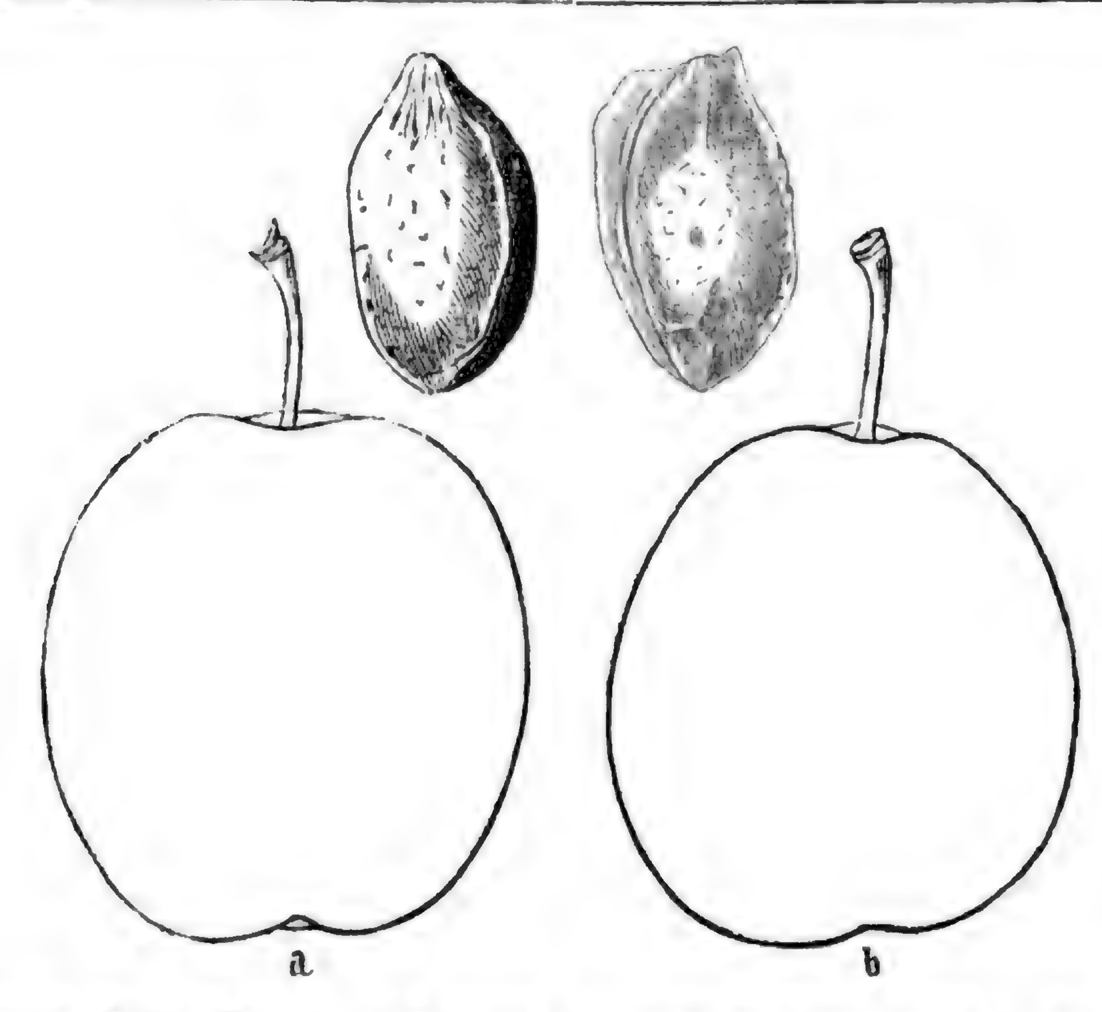
Anm. Einen Unterschied zwischen der Obigen und Sharps Kaiserpflaume habe ich bei Beschreibung der Letzteren bemerklich gemacht, welche auch die Annales von der Reine Victoria unterscheiden. Denyers Victoria, von der Londoner Societät bezogen, war Reine Victoria gleich. Auch der Neederland'sche Boomgaard bildet, Nr. 7 der Pflaumen, die Reine Victoria gut ab und unterscheidet sie von Sharps Kaiserpflaume, während Mas in Verger S. 23, Nr. 12 beide noch als Synonym setzt. D.

---

*) Diese trug bei mir 1861 und 1862 und wurde ganz blauroth, groß, mehr oval als rund. D.

**) Die Zeitigung war bei mir seit 3 Jahren gleichzeitig mit der Großen Reineclaude, also durchschnittlich Ende August, 1862 schon Mitte August, 1864 12. September. Der Stein war ablöslich und der Geschmack vorzüglich. D.

No. 138. Sharps Kaiserpflaume. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht: Cl. 6: I, 2. A. b.



Sharps Kaiserpflaume, nach Liegel **, in meiner Gegend kaum *, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere Englische Frucht, die sich bereits nach Amerika, Belgien und Deutschland verbreitet hat und deren Güte meistens gerühmt wird, während ich sie in meiner Gegend, wo sie wohl acht Mal und auch in warmen Jahren trug, von sehr geringer Güte und bei der sehr ähnlichen Königen Victoria völlig entbehrlich finde, selbst nachdem ich von Liegel und Jahn nochmals ein Reis hatte kommen lassen. — Liegel erhielt die Sorte 1841 von Dittrich. Man hat die Sharps Emperor meistens mit der Queen Victoria für identisch gehalten, doch finde ich deutliche Verschiedenheit (siehe unten) und wird die Identität nur statuirt sein, weil beide Früchte sehr ähnlich sind und man sie nicht unter gleichen Umständen gleichzeitig reifend hatte. Liegel mag daher die rechte Englische Sharps Emperor erhalten haben, was das von der Hortic. Soc. jetzt von mir bezogene Reis der Denyers Victoria wohl darthun wird, das eine der Königin Victoria gleiche Frucht brachte.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 63, Nr. 294; Lond. Cat. S. 170, Nr. 117, Sharps Emperor; daneben findet sich S. 171 noch die Victoria Denyers, mit dem Synonym La Victorine mit gleichen Kennzeichen, auch gleicher Reifzeit und der Anmerkung, daß sie der Sharps Emperor gleiche und folgt im Supplement nochmals die Denyers Victoria mit denselben Kennzeichen nebst dem Synon. Alberton und der Bemerkung, daß sie schon lange zu Alberton in Sussex existirt habe. Downing, S. 315, Sharps Emperor, fügt die Synonyme Denyers Victoria und Queen Victoria mit ? hinzu. Hogg im Manual S. 256 statuirt dagegen Identität und nennt die Queen Victoria auch Alderton und Denyers Victoria. Die Annales VII, S. 63 bilden Obige eben so groß, als die Queen Victoria ab, (2" 5"' hoch, 2"' weniger breit) und widerrufen die früher gleichfalls statuirte Identität mit Queen Victoria, (IV, S. 45), wobei sie indeß in der Bemerkung, daß Liegel die Queen Victoria unter die Damascenen mit runder Frucht versetzt habe, dessen Königin Victoria Nr. 1 (Liegel IV, S. 39, welche er von Papeleu gleichfalls als Queen Victoria erhielt), mit Liegels Königin Victoria Nr. 2 ver-

wechseln, welche die rechte Queen Victoria ist, die im deutschen Obst=Cab., Neue Aufl., 4. Lief. recht gut dargestellt ist.

Gestalt: kurz oval, oft, nach dem Stiele hin etwas mehr abnehmend. Größe nach Liegel 1½'' Höhe, 13''' Breite und 1''' weniger Dicke. Viel größer hatte ich sie auch nicht, und habe oben die größten Früchte dargestellt, doch waren meine Früchte in Breite und Dicke weniger stark von der Höhe verschieden und große Früchte fast 1⅔'' hoch, 1½'' dick und 1''' weniger breit, manche so breit als dick. Rücken und Bauch ziemlich gleich erhoben, größte Breite meistens in der Mitte; Furche flach, theilt meistens ungleich. Der Stempelpunkt, nach Liegel in der Mitte der Frucht, fand sich bei mir fast immer etwas mehr nach der Rückenseite hin, merklich unter der sich über ihn erhebenden einen Seite der Frucht und ging die Furche oft über ihn hinaus bis zum Bauche hin.

Stiel: behaart, stark, rostig, nach Liegel 10''' lang, bei mir nur 7—8''', sitzt in seichter, etwas ausgeschweifter Höhlung.

Haut: nicht dick, abziehbar, nach Liegel lichtroth, mit gelblichen Punkten besäet. Bei mir war die gelbe Grundfarbe nur mit mattem Roth so überlaufen, daß die Grundfarbe stark durchschien, zweimal jedoch ziemlich braunroth. Gelbliche Punkte, welche auch die Annales abbilden, waren nur bei großen Früchten mit bloßem Auge zu erkennen, aber manche davon mit kleineren oder größeren dunkel blutrothen Flecken umgeben. Duft dünn, bläulich roth.

Fleisch: goldgelb, strahlig, saftreich, nach Liegel von zuckersüßem, erhaben aromatischen, edlen Geschmacke, der bei mir meistens säuerlich und ohne Vorzüge war, und selbst 1862, wo ich recht große Früchte hatte, dem Geschmacke der Königin Victoria merklich nachstand, zumal der Stein auch da unablösig blieb.

Stein: nach Liegel ablöslich, 10''' hoch, 6 breit, 4 dick, bei mir stets unablöslich, 11—12''' hoch, 7 breit, fast 5 dick. Nach dem Kopfe endigt er ziemlich oval, nach dem Stiele macht er eine vorgeschobene, stark verjüngte Spitze. Backen rauh, stark afterkantig; Rückenkanten stärker ausgebogen, besonders nach dem Stielende hin, breit und stumpf, doch tritt öfter die Mittelkante nach dem Stielende hin etwas und scharf vor. Bauchfurche seicht und eng, oft verwachsen.

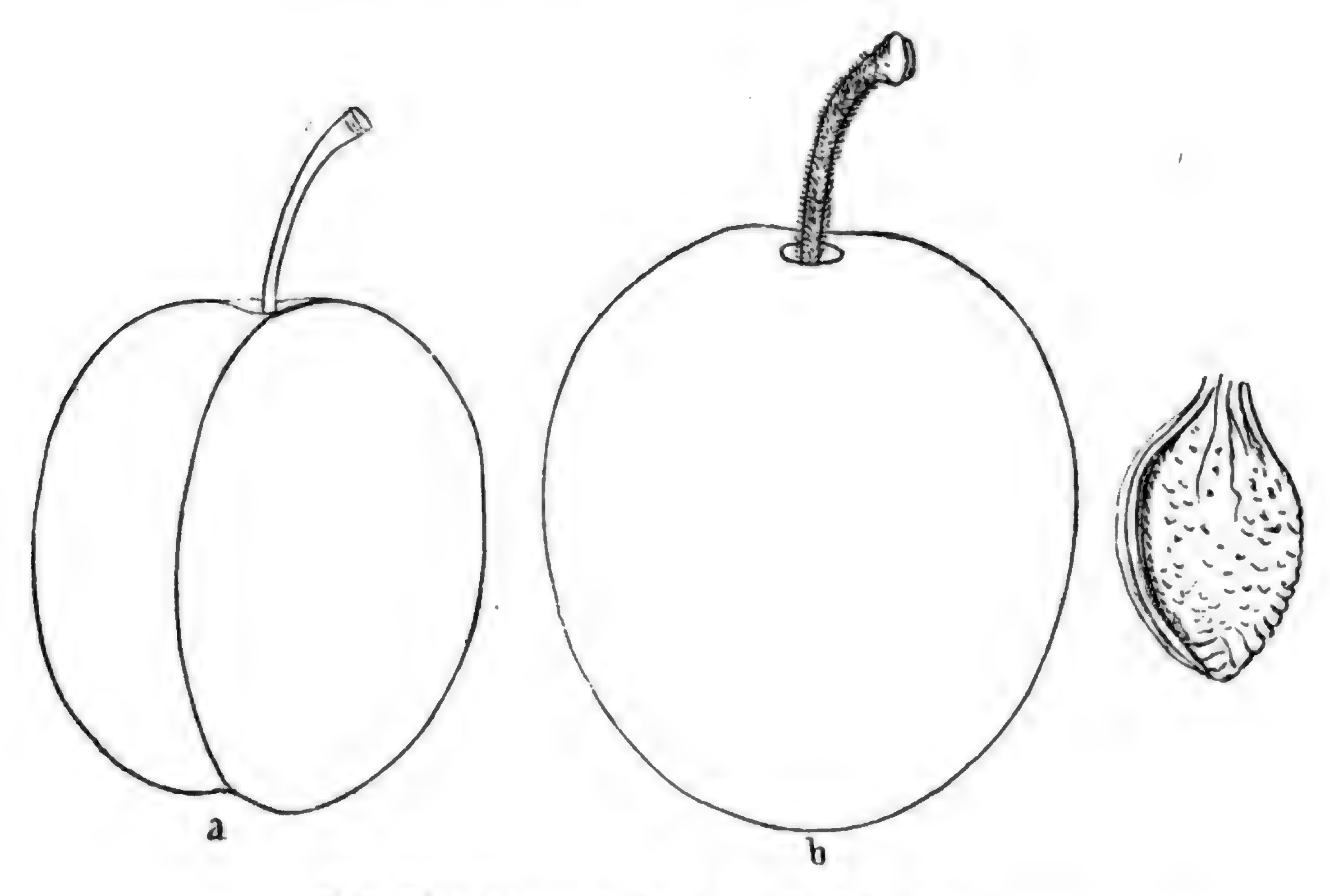
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel Ende August, was in warmen Jahren bei mir auch der Fall war, während sie mir öfter erst 15. bis 18. September reifte. Der Lond. Cat. gibt die Reifzeit der Sharps Emperor und Queen Victoria Ende September an, setzt sie für Tafel vom 2ten Range und Hogg im Manuale nennt die Victoria mit dem Synonym Sharps Emperor, obwohl er das Fleisch als ablösig bezeichnet, eine Küchenfrucht.

Der Baum wächst gut und ist früh und recht tragbar. Sommertriebe stark und lang, graulich braun, nach oben meist noch grün, gerade, stark behaart. Blatt groß, hängend, flach, oben kahl, unten dünn behaart, von Form nach Liegel eiförmig und spitz, während ich es meist umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze oder ziemlich elliptisch finde; Augen kurz, stumpf=spitz, fast anliegend, sitzen auf hohen, schief erhobenen, gerippten Trägern.

Anm. Nachdem ich die Königin Victoria von Liegel und von der Soc. van Mons und die Obige 1861, 1862 und 1864 auf nahe bei einander stehenden Bäumen, in gleicher Sonnenlage beobachtete, finde ich folgende Unterschiede: 1) die Victoria ist durchschnittlich merklich größer und hatte ich Früchte von 2¼'' Höhe und 1¾'' Breite; die Färbung ist bei beiden Früchten ziemlich dieselbe, doch war die Victoria mehr lavirt, bald stärker, bald schwächer roth überlaufen und im ganzen stärker geröthet, zeigte auch um fast alle ihre zahlreichen, feinen grauen Punkte feine, dunkler rothe Kreischen, die bei Sharps Kaiserpflaume fehlten, die nur um manche Punkte, ebenso wie die Victoria, größere dunkelblutrothe Flecken hatte. 2) Die Victoria färbte sich viel früher und hatte bereits einzelne reife Früchte, als die Sharps Kaiserpflaume erst anfing sich zu röthen, die dann rasch reifte. 3) Fleisch und Geschmack waren wenigstens in meiner Gegend bei der Victoria weit süßer und edler, deren Stein auch ganz ablösig. 4) Der Stein der Victoria (siehe oben Fig. rechts) hat gegen den der Sharps Kaiserpflaume nicht bloß merklich mehr Größe, sondern auch eine sehr verschiedene Gestalt, ist weit flachbackiger, am Kopfe noch mehr und breit gerundet, am Stielende weniger zugespitzt, mit breiter und tiefer zackiger Bauchfurche, und tritt die Mittelkante des Rückens stärker und scharf, oft etwas flügelartig vor. Manche Steine der Victoria sind ganz platt und taub, was ich bei der Sharps Kaiserpflaume nicht fand.

Oberdieck.

No. 139. Die Isabelle. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. b.



Die Isabelle fast ** Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, die von einem Herrn Miller zu Bristol erzogen und durch Lindley beschrieben und verbreitet wurde, der ihre Güte gar sehr rühmte. Sie hat sich bereits nach Amerika und Deutschland und durch Liegel auch nach Belgien verbreitet und verdient auch Verbreitung, wenn gleich in meiner Gegend ich sie der Rothen Eierpflaume, mit der sie reift, an Güte nicht gleich stelle, da sie nicht süß genug wird und deren Saftfülle nicht hat. Liegel urtheilt über sie ähnlich, der sie selbst als Pyramide in gedeckter Lage erzog; in dem warmen Jahre 1849 notirte ich sie als delikat. Ihr Fleisch ist etwas consistenter, als das der Rothen Eierpflaume, von der sie durch dunklere Färbung und fast immer ovale Form, auch durch die behaarten Triebe sich unterscheidet; wo bei etwas mehr Wärme des Klimas ihr Geschmack süßer wird, ist sie bei ihrer Größe eine treffliche Frucht. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 100, Nr. 224; Dittrich III, S. 368. Sehr gute Abbildung gibt Lindley Pomologia Brittannica III, Taf. 15 so auch Pomol. Magaz. III, Nr. 150. Hogg, Manual S. 242, bezeichnet sie als mittelgroß, sehr gut für die Tafel und zum Einmachen, aber vom Steine nicht ablösig. Der Lond. Cat. hat sie S. 166 ohne Nummer. Downing S. 305, sehr kurz beschrieben. Die Annales VI, S. 93 geben ziemlich gute Abbildung. Ditt-

rich, Obst-Cab. Nr. 40; Arnold, Obst-Cab. Lief. VII, Nr. 2. Das deutsche Obst-Cab., neue Aufl., 4. Sect., 6. Lief. gibt, nach von Liegel gesandten Früchten, gute, nur zu dunkelbraune Abbildung nach sehr großen, überreifen Früchten, welche zeigen, daß die Frucht auch bei Liegel in manchen Jahren beträchtlich größer gewesen ist, als er angibt.

Gestalt: die Frucht ist groß, nach Liegel 1″ 10‴ hoch, 1″ 6‴ dick und nicht ganz so breit, und das wird auch wohl, wenn der Baum sehr voll trägt, ihre gewöhnliche Größe sein. Ich hatte sie oft in der Größe wie a, Jahn stellt sie in Figur b merklich größer dar. Die Gestalt ist meist etwas cylinderartig oval, auf dem Kopfe etwas gedrückt; Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, die größte Breite liegt in der Mitte. Die ziemlich starke Furche drückt den Rücken nur etwas und theilt ungleich, wodurch am Kopfe die eine Seite sich oft merklich über die andere erhebt. Der starke gelbe Stempelpunkt liegt auf der Spitze, etwas nach der Bauchseite hin, in einer ansehnlichen Vertiefung.

Stiel: nach Liegel 14‴ lang, dick, stark behaart, meistens braun und gerade, sitzt bald flach, bald etwas vertieft auf der Frucht. Ganz so lang sah ich ihn nicht und fand ihn auch mehrmals in einer ansehnlichen Vertiefung stehend.

Haut: mäßig dick, läßt sich nicht gut abziehen, ist säuerlich, die Farbe rothblau. Gelbröthliche Punkte sind über die Frucht zahlreich verbreitet und bilden bisweilen größere Fleckchen, oder zierliche Streifen und Figuren. Der Duft ist bläulich und stark.

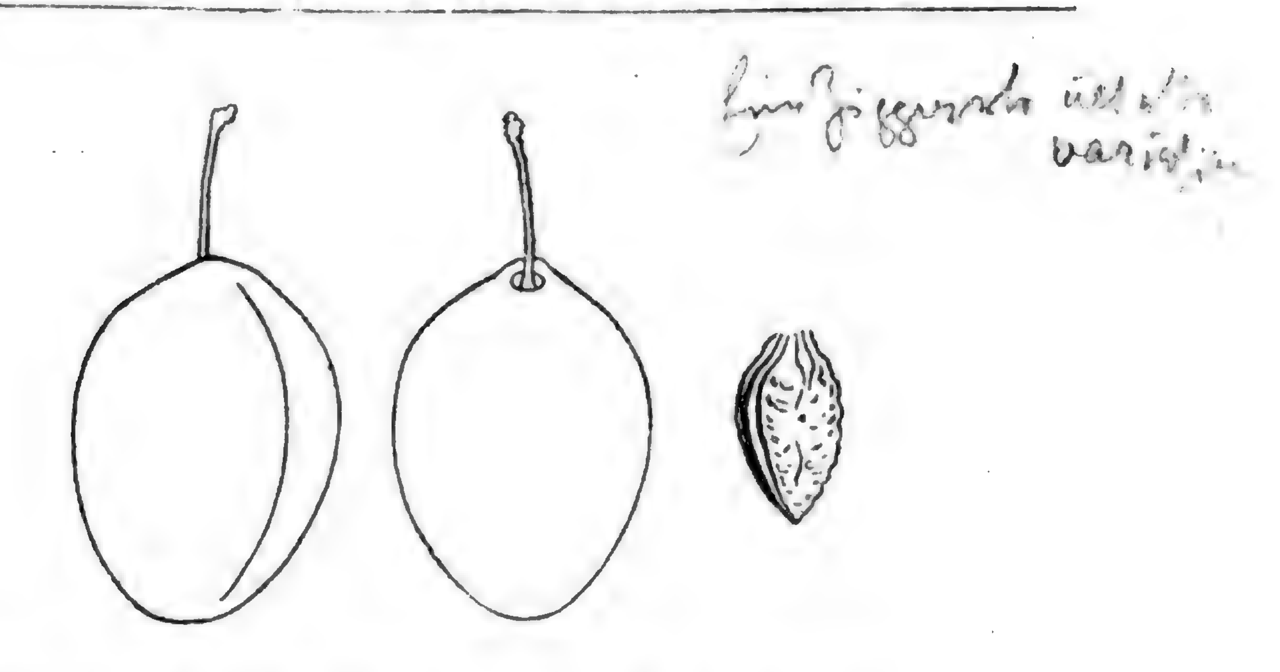
Das Fleisch ist nach Liegel gelblich weiß, war bei mir fast goldgelb, ist glänzend, strahlig, härtlich, nach Liegel, wenn sie gut ausgezeitigt ist, von süßem, sehr angenehmem Geschmacke. Man muß die stark säuerliche Haut nicht mit genießen.

Der Stein ist nach Liegel ablösig, und war dies auch bei mir, 10‴ hoch, 7 breit, 4 dick, ziemlich oval, über welche Form die Rückenkanten etwas hinaustreten, am Stielende etwas abgestumpft; die größte Breite liegt in der Mitte; die Bauchfurche ist weit und tief, die Mittelkante des Rückens steht merklich vor, die Backen sind rauh und stark afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Rothen Eierpflaume Ende August oder Anfangs September, 1862 schon Mitte August. Für Tafel und Markt, und nach Hogg auch zum Einmachen gut. Liegel räth mit Recht, alle großen Pflaumen nicht zu früh zu brechen, vielmehr am Baume erst recht auszeitigen zu lassen, da sie sonst ihren süßen Geschmack nicht haben. Auch die Isabelle, die fest am Baume hänge, habe Anfangs, wenn sie sich schon weich anfühle, einen säuerlichen Geschmack, ihr höchstes Aroma erhalte sie erst später, was auch bei der Washington zu beachten sei.

Der Baum wächst rasch und trug bei Liegel öfter strotzend; bei mir hatten die Probezweige gleichfalls bald Frucht. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, gerade, etwas schmutzig gelblich braun, auf der Schattenseite grün, stark silberhäutig, weichhaarig. Das Blatt ist mäßig groß, meistens hängend, oval oder breitelliptisch, flach, oben etwas, unten stark behaart, stark runzlig. Der Blattstiel hat Drüsen, die bald vom Blatte entfernt, bald damit verbunden sind, die Augen sind klein, zugespitzt, stehend oder etwas abstehend, und sitzen auf flachen Trägern, deren Mittelrippe recht lang ist. Oberdieck.

No. 140. Bechsteins Spitzpflaume. Cl. 1: I, 2. B.
Damascenenartige Zwetschen mit rothen Früchten. — Cl. 6: I, 2. C. b.



Bechsteins Spitzpflaume. **† Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: sie ist auf unseren Dörfern wurzelächt zu finden und pflanzt sich in solcher Weise von selbst durch Ausläufer fort; sie soll aber auch durch Samenaussaat wieder dieselbe Frucht liefern, weßhalb sie Bechstein als eine eigene Art unterschieden und in seiner Forstbotanik als Spitzpflaume, Rosinenpflaume, spitzige rothe Pflaume, Prunus oxycarpa (so daß sich das Wort oxycarpa auf ihre spitze Form, aber nicht auf einen sauren Geschmack bezieht) beschrieben hat. — Die Frucht ist zwar nur klein, desungeachtet aber sehr beliebt, denn sie zeichnet sich durch Wohlgeschmack besonders aus und ihr Baum liefert reichlich Früchte, die sich gut trocknen lassen und dann sehr gut sind, woher sie wohl auch Rosinenpflaume genannt worden sein mag.

Literatur und Synonyme: Bechsteins Forstbotanik, Gotha 1821, S. 159, 458. — Liegel II, S. 96, glaubte, daß die von ihm beschriebene ungleich größere und früher reifende Rothe Zwetsche (Illustr. Handb. III, S. 279) diese Frucht Bechsteins sei, worin er aber im Irrthume war. — Dochnahl S. 101. Die von diesem der Rothen Zwetsche Liegels zugefügten Synonyme: Prunus oxycarpa Bechstein, Kleine und rothe Masche, Blaue oder Rothe Zipper in Franken, bedürfen also der Berichtigung oder sind fraglich.

Gestalt: eirund, um den Stempelpunkt stumpf-spitz abgerundet, um den Stiel herum etwas stärker abgeflacht, doch wirft sich der Rücken, bisweilen auch der Bauch, nach dem Stiele hin meist stärker auf und macht eine einseitige Spitze, wodurch die Frucht nach beiden Enden hin gleich spitz erscheint und wovon sie ihren Namen erlangt haben mag. Die Furche ist ganz flach und nur als ein röthlich gefärbter Strich zu bemerken; sie drückt den Rücken meist nur nach dem Stempelpunkte hin und theilt gleich oder ungleich. Der Stempelpunkt ist sehr klein

und steht flach, seltener etwas vertieft, oft nicht in der Mitte, sondern etwas seitwärts der Spitze nach dem Bauche zu. — Die Frucht ist klein, 12—13‴ hoch, 11‴ dick und meist ebenso breit.

Stiel: 6—7‴ lang, dünn, kahl, leicht berostet, sitzt in einer ziemlich tiefen und engen Höhle neben der kleinen, vom Bauche gebildeten Spitze, die sich mitunter auch ziemlich verlängert.

Haut: nicht dick, doch zähe, läßt sich leicht abziehen, schmeckt nur unmerklich säuerlich und kann gut mit genossen werden. Die Farbe der Frucht ist eigentlich gelb oder grünlich gelb, wie man dieses an den weniger besonnten bemerkt, mit vielen feinen weißlichen, rothumkreisten, charakteristischen Punkten. Diese vermehren sich bei freihängenden Früchten stark und werden größer, so daß die Frucht an der Sonnenseite fast wie verwaschen geröthet, überhaupt mehr roth als gelb aussieht und man sie mehr unter den rothen als gelben Arten suchen wird. — Der Duft ist weißlich und dünne.

Fleisch: hellgelb, etwas härtlich, von angenehmem, süßen, sehr gut parfümirten Geschmack, der dieser Pflaume viele Liebhaber zuführt.

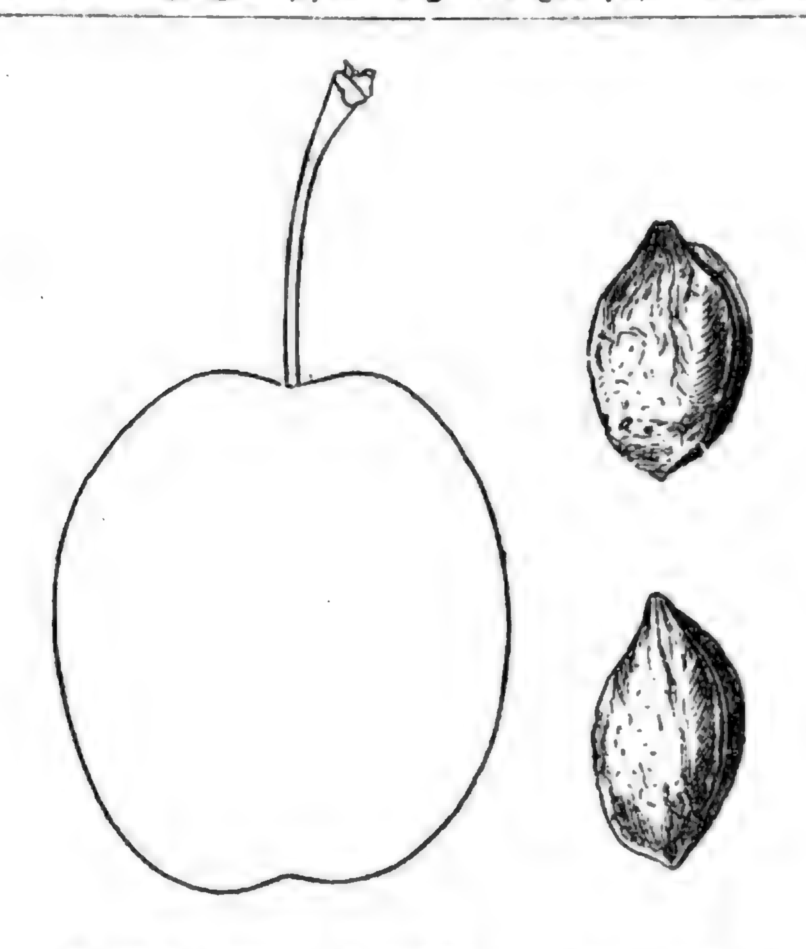
Stein: vollkommen löslich, klein, von Form wie gezeichnet. Die Rückenkanten sind breit und gut von einander geschieden, die Mittelkante tritt nach dem Stielende am meisten hervor und ist etwas scharf. Die Bauchfurche ist seicht und hat rauhe Kanten. Die Backen sind ziemlich erhoben, schwach afterkantig und etwas rauh.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift gegen das Ende des August oder im Anfang des September (1862 war sie am 23. August reif). Sie hängt nicht fest am Stiele und fällt bei erlangter Reife gerne ab. — Weil sich die Frucht gut zum Welken eignet und ihr zuckeriger Geschmack vielen Personen über die Mehrzahl der Pflaumen geht, wird sie in hiesiger Gegend in allen Gärten gerne gesehen und von den geborenen Meiningern werden Bäume oft weithin verlangt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird stark, mitunter stärker und höher als der gewöhnliche Zwetschenbaum, aber er erreicht bei uns ebensowenig ein hohes Alter, als dieser. Seine Tragbarkeit (in den Gärten um die Bauernhöfe herum besonders, wo er oft getroffen wird) ist groß. — Sommerzweige schwach und dünn, etwas stufig, dunkel-violettbraun, leicht behaart. — Blätter nur an jungen, noch raschwachsenden Bäumen groß, an ältern klein, $1^1/_2$″ breit, $1^3/_4$ bis 2″ lang, eirund, stumpf zugespitzt, oft nach dem Stiele zu etwas verschmälert, enge, oft doppelt gekerbt gesägt, unterhalb kurz behaart, oberhalb dunkelgrün, runzelig, an den Zweigen aufrecht stehend. Blattstiel 6‴ lang, dünn, aber steif, behaart, geröthet, meist drüsenlos.

Jahn.

No. 141. Bleekers gelbe Zwetsche. Cl. 1: I, 2. C.
Damascenenartige Zwetsche mit gelber Frucht; Cl. 6: I, 3. B. b.



Bleekers gelbe Zwetsche. ** Ende August.
Bleekers Gage.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Frucht ist nach der von Downing gegebenen Nachricht etwa um 1824 durch eine Mistreß Bleeker zu Albany erzogen aus einem Pflaumensteine, der aus Deutschland gekommen war und sagt Downing, daß sie in den nördlichen und westlichen Staaten von Amerika zu den beliebtesten Pflaumen gehöre wegen ihrer Güte, auch der Gesundheit und nie fehlenden Tragbarkeit des Baumes. Letztere hat sich auch an meinen jungen, seit 4 Jahren tragenden Bäumen bereits bestätigt, zu denen ich vor etlichen Jahren das Reis von Herrn Behrens zu Travemünde erhielt, der die Sorte direkt von Downing bezogen haben wird, die nach Downings und der Annales Beschreibung ächt ist.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 18, Bleekers gelbe Renklode. An andern Orten und in seinen Verzeichnissen nennt er sie jedoch Bleekers gelbe Zwetsche, welcher Name passender ist, da sie zu den Reineclauden nicht gehört. Downing S. 273. Bleekers Gage mit dem Synonym German Gage, (weil sie aus einem aus Deutschland gekommenen Steine erzogen wurde); Annales VI, S. 67, Bleekers yellow Gage, mit den Synonymen Bleekers gage, German gage, Jaune de Bleeker. — Emmons S. 163; Hogg Manual S. 231; Lond. Cat. Supplement S. 25, Nr. 49. Bleekers Gage; Mas in Verger beschreibt sie S. 21 und gibt Nr. 11 Abbildung von fast runder Frucht, die doch auch unsere Sorte sein wird.

Gestalt: groß, nach Liegel oft auch sehr groß, Mittelgröße $1^1/_2$'' hoch, $1^1/_2$—2''' weniger breit und noch etwas weniger dick. Die Ge-

stalt ist sehr regelmäßig oval, am Kopfe und Stiele etwas abgeschnitten, an jenem oft fast zugerundet und öfter nach dem Stiele ein wenig stärker abnehmend, als nach dem Kopfe. Die Furche ist sehr flach und theilt bald gleich, öfter aber ungleich; Bauch und Rücken sind etwas gedrückt; der Stempelpunkt liegt auf der Spitze unvertieft oder neben einer kleinen, von der Furche gebildeten Senkung, etwas unterhalb der sich erhebenden Bauchspitze.

Stiel: dünn, grün, oft etwas röthlich angelaufen, kurz behaart, gerade, charakteristisch lang, 1" und selbst darüber, sitzt oft in enger, meistens seichter Höhlung.

Haut: sehr fein, nicht stark säuerlich, läßt sich nicht abziehen, ist von Farbe schön hochgelb, mit vielen feinen weißen Punkten besetzt, die jedoch gewöhnlich erst die Loupe zeigt. Röthe sah ich bei dreimaligem Tragen nicht und geben auch die Beschreibungen solche nicht an; nur Liegel gedenkt auch röthlicher Punkte. Der Duft ist weißlich und leicht und wird bei recht reifenden etwas rosenröthlich.

Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, zart, von recht süßem, angenehmen, nur durch etwas Säure gewürzten Geschmacke. Wird die Frucht etwas zu reif, oder hat sie lange gelegen, so ist die Saftfülle nicht stark, jedoch der Geschmack noch recht süß. In kalten Jahren ist das Fleisch etwas schmierig. Die Annales wollen die Imperial Gage in Güte vorziehen; in meiner Gegend finde ich obige ebenso süß und von Ansehen schöner.

Der Stein, welcher nach Downing und Liegel ganz ablösig ist, war es bei mir in warmen Jahren auch so weit, daß nur stellenweise oder am Rücken etwas Fleisch an ihm hängen blieb. Er ist 10''' lang, stark 6''' breit, 3 dick, schön regelmäßig breit-elliptisch, über welche Form der Rücken nach dem Stielende hin nur wenig vortritt; die Backen sind rauh, die Bauchfurche breit, die Rückenkanten stumpf, unter denen die Mittelkante nur etwas vortritt; vom Stielende ziehen sich mehrere Afterkanten herab.

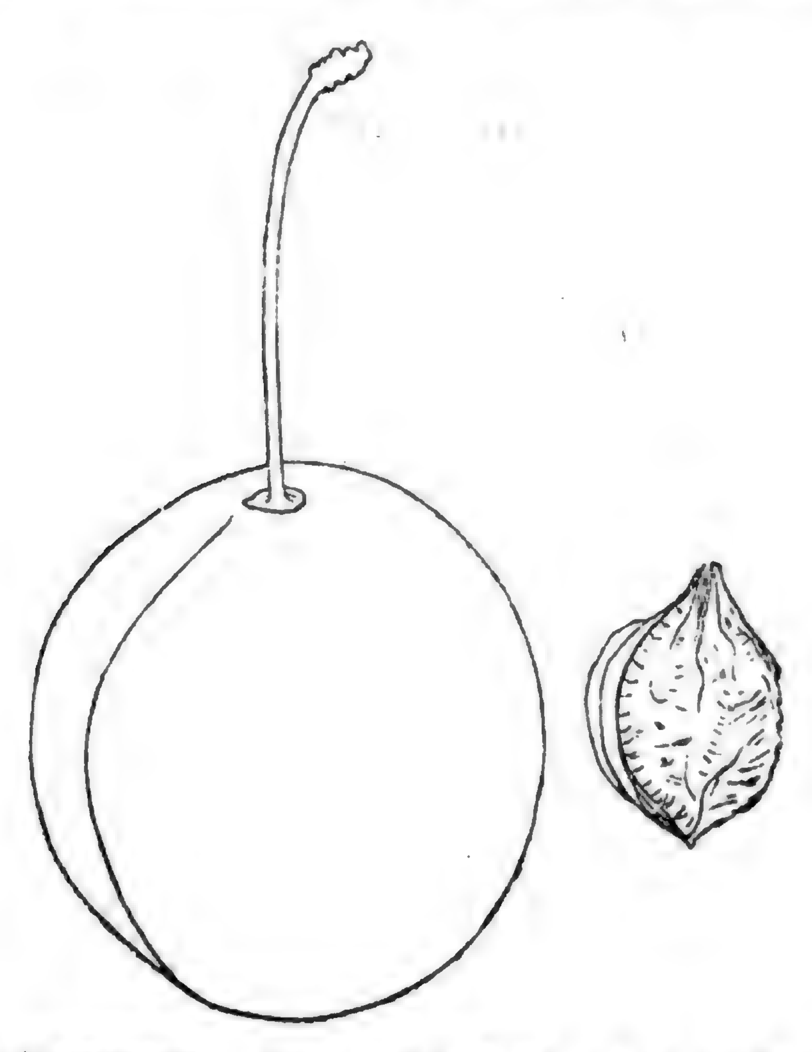
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Downing Ende August und so auch bei mir, noch etwas vor der Großen Reineclaude und Rothen Eierpflaume; 1862 war sie schon gegen Mitte August reif. Ist zunächst nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst rasch und gesund mit dichter Belaubung. Die Sommertriebe sind stark, stufig, behaart, nach unten mit gelblichem zerrissenen Silberhäutchen gefleckt, weiter hinauf mit röthlichen feinen Punkten gezeichnet, die durchs Glas sichtbar werden, von Farbe röthlich braun. Blatt groß, flach, oft jedoch auch etwas muldenförmig, nach abwärts gebogen, oben kahl, unten kurz behaart (nach Liegel auch oben behaart) meist umgekehrt eiförmig, oder umgekehrt lang-eiförmig mit aufgesetzter oder auch fast auslaufender Spitze, (Liegel bezeichnet es als oval-eiförmig, die größte Breite in der Mitte). Der Blattstiel hat nur feine, oft auch keine Drüsen. Das Blatt des Fruchtholzes ist etwas schmaler. Augen, nach Liegel lang, fand ich ziemlich kurz, stumpf, abstehend, auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. An kurzen Trieben und Fruchtspießen sind sie größer und solche Triebe sind ganz mit gelblich-grauen Silberhäutchen überzogen.

Anm. Die Frucht ist zu ihrer Reifzeit kenntlich durch ihren langen Stiel, die sehr feine Haut und regelmäßige Gestalt. Liegel sagt, daß sie in Größe, Form und Farbe der Großen gelben Dattelzwetsche ähnlich sei, die später reift.

Oberdieck.

No. 142. Lange violette Damascene. Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascenen, blaue Früchte. — Cl. 6: II, 1. A. a.



Lange violette Damascene. Liegel, (Sickler.) ** letztes Drittel August.

Heimath und Vorkommen: wahrscheinlich ist es eine alte französische Frucht, die sehr schön und auch sehr gut ist, deren Baum aber den Fehler hat, nie reich zu tragen und dieses mag wohl Ursache sein, daß diese Pflaume sowohl in französischen, wie in deutschen Gärten immer nur wenig gefunden wird, obgleich sie bei ihrer Vorzüglichkeit Fortpflanzung verdiente. Das Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 122. Die Lange violette Damascene, Damas violett longuet. — Sicklers T. O. G. XII, S. 28, Taf. 2. Lange violette Damascenerpflaume, Damas violett longuet, The Great Damask violott Plum. Die Frucht ist hier ziemlich kenntlich abgebildet und gut beschrieben. — Ob Duhamel, den Sickler citirt, II, S. 104, tab. II, Nr. 5, als Damas violett dieselbe Frucht hat, ist fraglich. Sie erscheint auf der Abbildung ziemlich klein und der Baum hat wollige Zweige, obgleich nach der Schilderung der Frucht „am Stiele viel kleiner als am Kopfe", sie doch dieselbe sein könnte. Doch hält sie Liegel für verschieden und bezeichnet sie II, S. 125, als eine kurz ovale kleine Frucht, die ich als Violette Damascene auch früher von ihm hatte, die mir aber wieder eingieng und welche Liegel selbst später nirgends beschrieben hat. — Auch Damas violett longuet, die längliche violette Damascenerpflaume, das Blaue Aug, die Blaue Damascenerin in Pom. francon., I, S. 125, tab. V, Nr. 5, ist der vorliegenden wenig ähnlich, ebenfalls zu klein und der Baum wie bei Duhamel; doch weist Mayers Lob der Güte der Frucht, wie seine Be-

schwerde über die geringe Tragbarkeit doch am Ende auf dieselbe Sorte hin. — Diel hat sie im syst. Verzeichn. S. 136 wohl als Längliche blaue Damascene, Damas violet. — Der Lond. Catalog von 1842 und die französischen Obstverzeichnisse haben unter Damas violet nichts der Vorliegenden Aehnliches; nach Dochnahl soll sie jedoch im Catal. als Dam. viol. allongé gehen. — Vergl. Dochnahl S. 120, Dittr. II, S. 194, Christs Handwb. S. 367. — Im Jenaer Obstcab., Neue Aufl., IV. Sect., 7. Lief., ist sie nach Früchten von mir recht gut abgebildet.

Gestalt: wie oben gezeichnet, zuweilen eirund, oft schief aussehend (Sickler), weil die vom Stiele bis zum Stempelpunkte seicht herablaufende Furche oder Linie den Rücken drückt und meist ungleich theilt, wodurch die Frucht, welche auch an ihren Seiten stark gedrückt ist, auf der einen Seite höher aussieht, als auf der anderen. Der Stempelpunkt ist grauweiß, groß und sitzt etwas seitwärts der Spitze in einer kleinen Vertiefung. — Die Frucht ist zuweilen noch größer als oben gezeichnet. Liegel nennt sie sehr groß und schildert sie als 1″ 7‴ hoch, 1″ 6‴ breit und 1″ 4‴ dick.

Stiel: charakteristisch 12—14‴ lang, kahl, dünn, gerade, meist grün. Die Stielhöhle ist etwas ausgeschweift und ziemlich seicht.

Haut: zähe, nicht wohl genießbar, doch läßt sie sich abziehen. Die Farbe ist rothbraun, recht reif dunkelviolett, an der Sonnenseite fast schwarz. Hie und da finden sich Rostflecken, bräunliche Punkte und Streifchen, die einzelne Stellen netzartig überziehen. Dabei ist die Frucht dicht hellblau beduftet.

Fleisch: gelbgrün, faserig, härtlich, saftig, von sehr süßem, recht angenehmen, zwetschenartigen Geschmack.

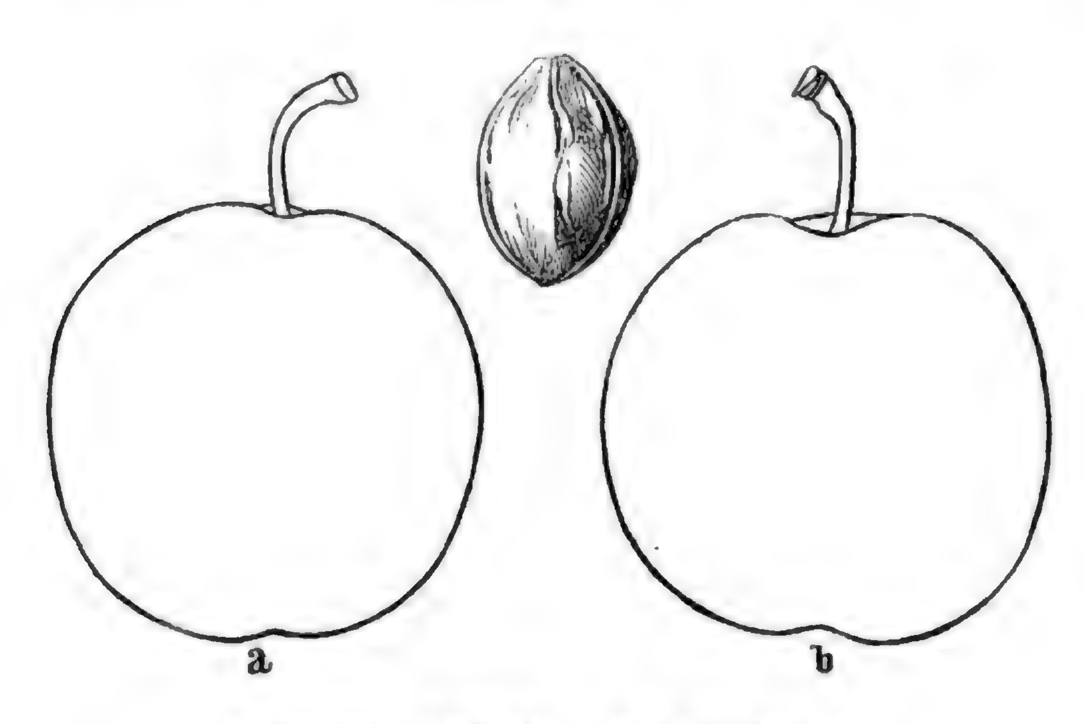
Stein: vom Fleische ganz gut löslich; er hat die oben gezeichnete Form, seine Backen sind flach, ziemlich rauh, und haben zuweilen Afterkanten. Die Rückenkanten sind meistens sehr stark, dabei breit und flach, mit mehreren Furchen; zuweilen erhebt sich die Mittelkante und wird gegen das Stielende hin scharf. Auch die Kanten der Bauchfurche sind scharf, die Furche selbst ist tief.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im letzten Drittel des August und ist eine schöne, große, ausgezeichnet gute Frucht, die alle Empfehlung verdient. Unter den größeren Früchten ist es eine der besten. Auch hat sie noch den Vorzug, daß sie im Regen nicht gerne aufspringt und fest am Baume hängt. Sie macht sich kenntlich durch ihre Größe, dunkelviolette Farbe und durch ihre kurze eirunde oder ovale, auf beiden Seiten gedrückte, auch oft verschobene Gestalt, vorzüglich aber durch ihren sehr langen Stiel und die weit aus einanderstehenden starken (oder wie sie Sickler schon nennt „monströsen") Kanten des Steines.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß, treibt starke, etwas abstehende und zerstreute Aeste, belaubt sich dicht, ist aber nur mäßig fruchtbar. Nach Liegel pflanzt er sich aus dem Steine ächt fort. — Seine Sommerzweige sind mittelstark und lang, etwas stufig, violett-braun, auf der Sonnenseite etwas silberhäutig, kahl (nach Liegel an der Basis kurz weichhaarig, was ich nicht finde). Augen klein, etwas abstehend. Augenträger ziemlich wulstig. Blätter groß, elliptisch und breitelliptisch, zuweilen länglich oval, nur an den Rippen unterhalb schwach behaart, ziemlich grob gekerbt, oder gesägt gekerbt und runzelig.

Jahn.

No. 143. **Blaue von Belgien.** Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Blaue von Belgien. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen. Diese Sorte, welche Liegel von Papleu unter dem Namen Bleue de Belgique empfing und welche große Aehnlichkeit mit Kirkes Pflaume hat, aber früher reift, mag in Belgien entstanden sein. Sie ist schon mehrfältig verbreitet, da ich sie, wie von Liegel, so auch von Herrn Leroy zu Angers und in Vegetation mit Liegels Sorte übereinstimmend empfing und sie auch sonst in Catalogen sich findet. Auch Leroy sagt, daß er ihren Ursprung nicht kenne und Papleu hat im Cataloge von $18^{53}/_{54}$ nur den Namen und selbst mit einem ? Die Fruchtbarkeit und Güte wird von allen gerühmt und gehört sie nach dem Geschmacke zu den edlern Sorten, obgleich der Stein nicht ablösig ist. Leroy sagt: „superbe et très fertile."

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung oder Abbildung von ihr ist mir noch nicht bekannt. Auch Liegel beschrieb sie noch nicht näher, sondern schildert sie in der Monatsschrift 1857, S. 7 unter Nr. 186 und dem Namen Belgische Damascene, nur kurz als mittelgroße, runde, schwarzblaue Damascene von zartem, recht angenehmen, vom Steine fast löslichen Fleische, reifend Ende August. Da er diese Belgische Damascene unter die Wahren Damascenen setzt, so würde ich zweifeln, ob es die Bleue de Belgique sei, deren Triebe ich kahl finde, wenn nicht in Liegels Cataloge diese gleichfalls die Nr. 186 hätte. Die Einreihung unter die Wahren Damascenen in der Monatsschrift wird um so mehr eine Irrung sein, als Liegel selbst im allgemeinen Verzeichnisse der Pflaumen III, S. 65 sie zu den zwetschenartigen Damascenen zählt. — Im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz hat sie das Synonym Bleue de Perck, was vielleicht auf den Ort des Ursprunges oder der Erzieher hinweiset. Die Benennung der Sorte schien mir am passendsten durch bloße Uebersetzung des Belgischen Namens, so hat man nicht noch ein Synonym zu merken.

Gestalt: ziemlich oder wirklich rund, 1" 5''' hoch, breit und dick, oft aber, wie bei obiger Figur, um 1 Linie stärker, oder auch

1 Linie höher als breit und dick. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig. Am Stiele ist sie nur wenig abgestumpft, am Kopfe etwas stärker; der Rücken ist fast eben so ausgebogen als der Bauch und nur wenig gedrückt; die flache breite Furche theilt fast gleich; der Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes in weiter flacher Höhlung.

Stiel: dünn, stark berostet, gekrümmt, 7''' lang, ganz kurz behaart, sitzt in enger flacher, oft auch tieferer Höhle.

Haut: stark, läßt sich ziemlich gut abziehen, ist nicht stark und angenehm säuerlich. Die Farbe ist schwarzblau mit vielen feinen, goldartigen Punkten und etlichen größeren gelblichen Rostflecken. Der Duft ist blau und ziemlich stark aufgetragen.

Das Fleisch ist etwas gelblich grün, fein, weich, sehr saftreich, von süßweinartigem, sehr angenehmen Geschmacke, doch in meiner Gegend vom Steine nicht ablöslich.

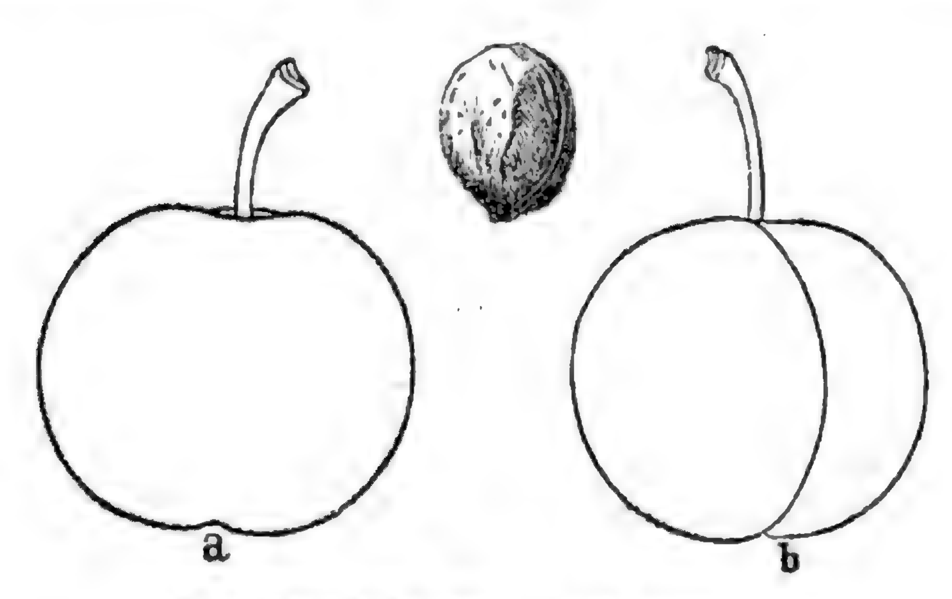
Der Stein ist breitelliptisch, nicht rauh, wenig dickbackig, 9''' lang, stark 6 breit, stark 3 dick, von Farbe ziemlich hell, fast gelb. Die größte Breite liegt in der Mitte; am Stielende verjüngt er sich mit sanften Einbiegungen etwas rascher, als nach der Spitze hin und bildet eine etwas abgestumpfte Stielspitze; die Bauchfurche ist weit und tief; die stumpfen Rückenkanten sind mäßig breit und tritt die Mittelkante stumpf stark vor. Ueber der Mitte der Backen läuft eine starke Afterkante ganz herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende August, in dem sehr späten Jahre 1864 war sie den 3. September reif, als die ähnliche Kirkes Pflaume sich erst merklicher färbte. Ist bei ihrem zarten Fleische wohl nur zum rohen Genusse geeignet.

Der Baum wächst mir in der Baumschule sehr rasch und gesund und ist, nach den Ergebnissen des Probezweiges auch hier früh und reich tragbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, fast nicht gekniet, kurzgliedrig, kahl, braunroth, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen punktirt und gestrichelt. Blatt ziemlich groß, fast flach, doch oft etwas wellig gebogen, runzlig, kurz-oval mit aufgesetzter oder halb auslaufender Spitze, einzeln breitelliptisch, glänzend, stark und grob gezahnt. Das Blatt der Fruchtaugen ist merklicher rinnig, meist breitelliptisch. Augen klein, konisch spitz, stehend, sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 144. Die Herbstpflaume. Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Die Herbstpflaume. **† October.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst schmackhafte späte Pflaume erhielt Liegel von Herrn Dr. Dörell zu Kuttenberg, der sie aus Samen erzog. Sie ward auch in meiner Gegend noch jährlich vollkommen reif und wurde es selbst 1864 in dem am meisten naßkalten Jahre, das ich erlebte; ist vom Steine ablösig (nur 1864 nicht) und von zwetschenartigem, süßen, edlen Geschmacke. Muß nach Beschaffenheit des Fleisches auch zum Welken taugen. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 85, Nr. 306 unter obigem Namen. Kommt sonst noch nirgend vor. Muß nicht verwechselt werden mit der Herbstkrieche (Liegel II, S. 23, Nr. 186).

Gestalt: fast mittelgroß, rund, an beiden Enden stark flachgedrückt, breiter als hoch und häufig noch etwas dicker als breit, 1" hoch, 1" 1''' breit und 1" 2''' dick, oft auch nur 1" 1''' dick und etwas weniger breit. Die größte Dicke liegt in der Mitte und nimmt sie nach dem Stiele oft ein wenig stärker ab, als nach dem Kopfe. Die Furche ist flach, drückt den Rücken etwas und theilt meistens gleich. Der Stempelpunkt liegt in flacher Vertiefung.

Stiel: stark, nach Liegel 10''' lang und kurz behaart, war bei mir etwas kürzer und nur sehr wenig behaart, 1864 selbst glatt und sitzt in seichter Höhle in der Mitte der Frucht.

Haut: dick, zähe, abziehbar, nur wenig säuerlich, ist in der Reife dunkelblau mit zahlreichen röthlich gelben Punkten und oft noch manchen Rostfiguren besetzt. Der Duft ist dick und hellblau.

Das Fleisch, welches nach Liegel weißlich gelb ist, war bei mir etwas grünlich goldgelb, ist zart, doch nicht weich, saftreich und von recht süßem, etwas weinartig süßen, erhabenen Geschmacke.

Der Stein ist allermeist ganz ablöslich, 6''' hoch, 5 breit, 4 dick, ovalrund, am Kopfe abgerundet, kaum mit einer Spur von Spitze, nach dem Stiele hin etwas zusammengezogen und abgestutzt. Der Bauch tritt nach dem Kopfe hin, der Rücken nach dem Stielende hin etwas vor, die größte Breite liegt in der Mitte. Backen stark erhoben, rauh, afterkantig; Mittelkante des Rückens scharf, Bauchfurche seicht und enge.

Reifzeit und Nutzung: Reift im October nach der Hauszwetsche, noch ein wenig vor der Violetten Octoberpflaume. Zerspringt im Regen nicht und blieb selbst in dem nassen Jahre 1864 gut.

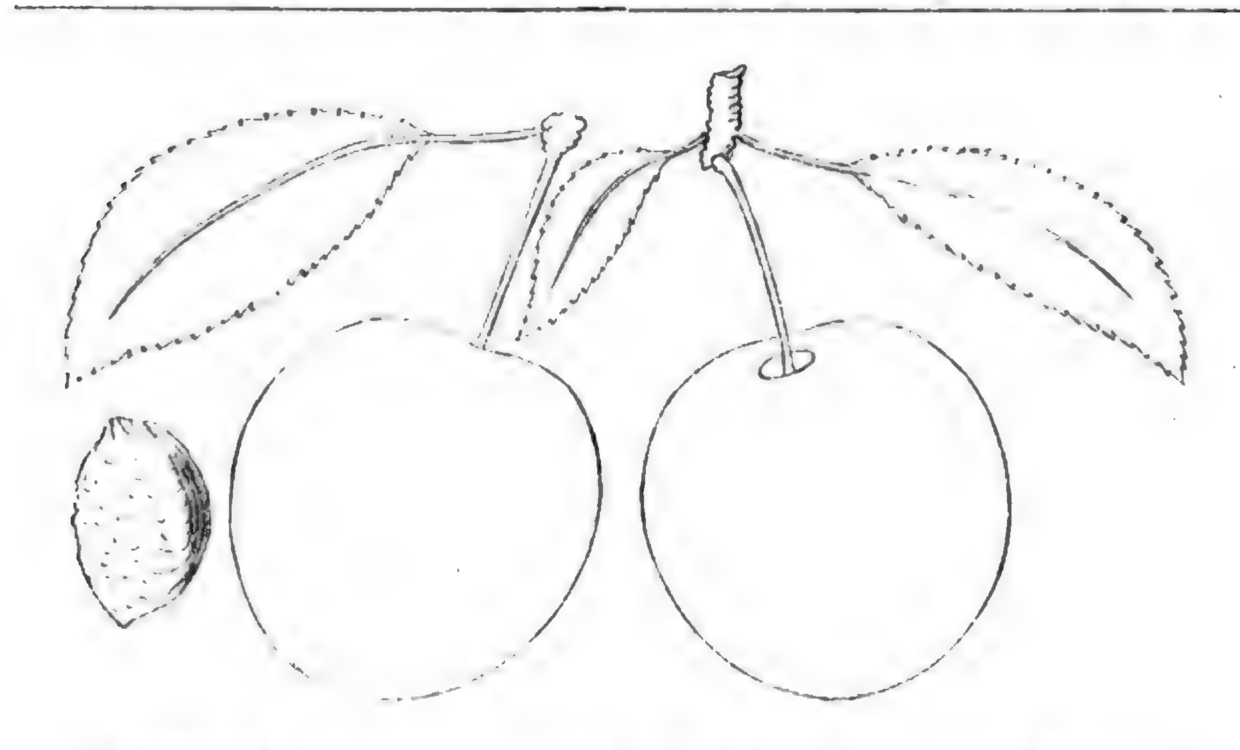
Der Baum ist gesund, wächst in der Baumschule anfangs stark, geht gerade in die Höhe, macht dann eine reichverzweigte Krone mit feinem langen Holze, wächst bald gemäßigt und ist mit der Zeit sehr fruchtbar, will aber erst etwas austoben. Sommerzweige kahl, lang, gerade, nach oben merklich abnehmend, werden bald etwas fein und sind von Farbe dunkel rothbraun, fast schwarzbraun mit helleren Stellen. Blatt mittelgroß, meist ziemlich klein, flach, unten dicht behaart, oben kahl, runzlig, von Form nach Liegel eiförmig, während ich es allermeist oval, einzeln eioval fand. Der Blattstiel hat meistens vom Blatte entfernte kleine Drüsen. Augen klein, kurz, dickbauchig, stumpfspitz, aufrecht stehend, sitzen auf etwas hohen gerippten Trägern.

Anm. Die Schweizerpflaume und Violette Octoberpflaume sind ihr in Form ähnlich aber roth. Noch ähnlicher ist in Farbe, Form, Größe und selbst Güte die Lepine, deren Baum hat aber stark behaarte Triebe, sowie auch die Violette Octoberpflaume unten und nach der Spitze hin behaarte Triebe hat. Der auch ziemlich gleichzeitig reifende Späte Perdrigon ist mehr oval und hat dessen Baum auch behaarte Triebe.

Oberdieck.

No. 145. Rothe Kirschpflaume. Cl. 1: II, 1. B.

Zwetschenartige Damascenen mit rothen Früchten; Cl. 6: II, 2. B. a.



Rothe Kirschpflaume. Liegel, (Duhamel). * Mitte August.

Heimath und Vorkommen. Diese in ihrer, den Kirschen gleichen, glänzend rothen Farbe sehr schöne und in guten Jahren auch wohlschmeckende Frucht, welche auch in ihrer Form und in der Vegetation des Baumes den Kirschen nahe steht, verdient als eine eigenthümliche Art, die gleichsam den Uebergang der Pflaumen zu den Kirschen macht, in allen pomologischen Gärten eine Stelle. Sie soll aus Nordamerika abstammen, war bereits schon Duhamel und ist auch in Deutschland den Botanikern als Prunus Cerasifera, Prunus Mirobalanus oder Mirobalana schon lange bekannt.

Literatur und Synonyme: Duhamel S. 131, tab. XX, Fig. 15, Prunus fructu medio, rotundo, cerasi forma et colore. Mirabolan. — Liegel II, S. 130. Die Kirschpflaume, Prune Cerise, Cerisette, Stambul Irek oder Erik (dessen Register). Er erhielt vom Prof. Baron v. Jacquin 2 Varietäten, die Kleine Kirschpflaume, Pr. cerasif. fruct. minore und die Gelbe Kirschpflaume, Pr. cerasif. xanthocarpa, Serdali Irek, prachtvoll gelb mit rothen Backen; beider Bäume Vegetation gleiche der der gewöhnlichen Kirschpflaume. Von Sickler sei jedoch im deutschen Fruchtgarten V, S. 120 als Kleine Kirschpflaume die Rothe Mirabelle abgebildet. — Vergl. ferner Diels syst. Verz. S. 132, man findet hier das Syn. Arabische Kirsche und in Christs Hdwb. S. 373 Türkische oder Asiatische Kirsche. — Im Lond. Cat. heißt sie Cherry (Plum) mit den Syn. Pr. cerasifera, Virginian Cherry, Mirobalan, De Virginie, Early scarlet, D'amerique rouge, denen Hogg im Manuale noch Miser Plum hinzufügt. — Abbildungen finden sich noch in Pom. franc. S. 137, tab. XI, Nr. 18; von Günderode und Borkh. S. 138, Nr. 28; T. O. G. VIII, S. 376, Taf. 19; Pom. Austr. II, Taf. 192, (schlecht und blau colorirt); auch im Jen. Obstcab. Sect. IV, Lief. 8. In allen gut und kenntlich. Auch Dittr. Obstc. hat sie unter Lief. 8, Nr. 29, doch erscheint sie hier zu gelbroth, wie wohl die gelbe Kirschpflaume aussehen mag. Ueber die von Dochnahl S. 167 außer den obigen noch angegebenen Syn. Pflaumenkirsche, Türkische Weichsel, Vier auf 1 Pfd., Aechte Vier auf 1 Pfd., Marunkel, in Gärten und Catal., wage ich nicht zu entscheiden.

Gestalt: wie oben gezeichnet, etwas herzförmig, besonders wenn man sie auf der Rückenseite betrachtet, andere und zwar kleinere Früchte sind auch mehr plattrund (an beiden Enden abgeplattet), doch um den Stiel immer stärker abgeflacht, als oben. Die Frucht ist eben so breit, wie dick, die Rundung im Umfange ist also ziemlich überall gleich, nur ist sie auf dem Rücken nach dem Stiele zu und bisweilen auch nach dem Stempelpunkte hin etwas gedrückt. Die Furche ist nur als ein feiner bräunlicher Strich bemerklich. Der Stempelpunkt ist klein und steht oben auf der Spitze der Frucht flach, oder bei den mehr plattrunden Früchten schwach vertieft. — Als Maß gibt Liegel an, der die Frucht ähnlich beschreibt und sie mäßig groß nennt, 13''' Höhe, 12½''' Dicke, 12''' Breite.

Stiel: auffällig dünn, ½—¾" lang, grün, kahl, steht in ziemlich tiefer, aber weiter Höhle, oft auch ziemlich flach.

Haut: dünn aber zähe, läßt sich leicht abziehen, schmeckt bitter und säuerlich. Die Farbe ist kirschroth, an der Sonnenseite oft dunkelbraunroth, auf der Schattenseite mitunter noch etwas gelblich roth. Man bemerkt im Roth gelbliche Pünktchen, hie und da auch sonst auf der Frucht bräunliche Streifchen und Lederflecken. Der Duft ist sparsam vorhanden und weißlich, so daß die Frucht, besonders auch wegen ihrer langen Stiele und wenn der Duft abgerieben wird, einer großen, recht reifen Glaskirsche sehr ähnlich ist.

Fleisch: weißgelb, durchscheinend, weich und saftig, von gutem, wenn gleich nicht erhabenen weinigsüßen Pflaumengeschmack, nur die Haut und das um den Stein hängende Fleisch ist sauer. In nassen Sommern ist der Geschmack freilich, wie er von Vielen geschildert wird, fade.

Stein: löst sich an gut ausgereiften Früchten meist ziemlich vom Fleische, nur an den Rückenkanten bleibt etwas Fleisch haften. Er hat die von mir gezeichnete Form, doch ist er in den plattrunden Früchten kürzer gebaut. Seine Rückenkanten sind weniger deutlich, als bei anderen Pflaumen, von einander geschieden, die Mittelkante tritt aber doch etwas hervor und ist scharf. Die Bauchfurche dagegen ist weit auseinander stehend und ziemlich tief mit rauhen Rändern. Die Backen sind stark gewölbt und etwas rauh, ohne Afterkanten.

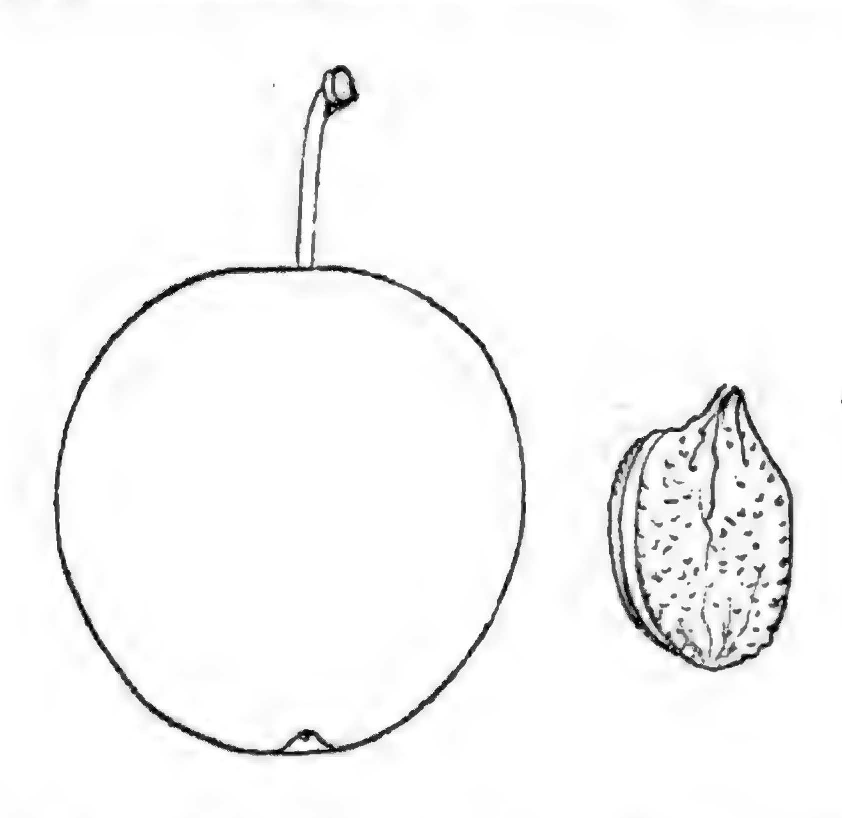
Reife und Nutzung: Die Kirschpflaume reift um die Mitte des August und ist eine der frühsten mit unter den Pflaumen. Sie hängt fest am Baume und zerspringt nicht leicht im Regen. Da aber der Baum nur sparsam trägt, so ist sie des Nutzens wegen eigentlich nicht zu pflanzen.

Eigenschaften des Baumes: er hat etwas Aehnlichkeit mit den Kirschbäumen, oder auch mit dem Schwarzdorne, treibt in der Jugend sehr kräftig, macht scharfe Dornen, die sich später zu Fruchtholz ausbilden, wird groß, blüht am frühsten unter allen Pflaumenbäumen, mit am Zweige meist einzelnstehenden Blüthen und sehr voll, setzt aber, weil jedenfalls in der Blüthe gegen Fröste empfindlich, meistens nur einzeln an. Sommerzweige dünn, oft lang, rothbraun, auf der Schattenseite grün, kahl, mit dichtstehenden, anliegenden kleinen Augen. Blätter klein, elliptisch, oft etwas verkehrt eirund, nach dem Stiele zu verschmälert, kurz zugespitzt, tief und doppelt gesägt. Blattstiel dünn, 8''' lang, geröthet, kaum etwas behaart, drüsenlos.

Anm. Es wird zweckmäßig sein noch anzumerken, daß die rothe Kirschpflaume in Belgien und Frankreich, wo sie als Myrobolane bekannt ist, vielfach als Unterlage zur Erziehung von Pfirschbäumen verwandt wird. Jahn.

Daß die Kirschpflaume zu Unterlagen nicht bloß für Pfirschen, sondern auch Aprikosen und allen Pflaumen sich besonders eigne und schon wegen ihrer Dauerhaftigkeit zu empfehlen sei, bestätigt auch Gloker zu Enying in der Monatsschrift 1864, S. 262 und bemerkt er daneben, daß sie auch durch Stecklinge sich vermehren lasse. Oberdieck.

No. 146. Mayers rothe Damascene. Cl. 1: II, 1. B.
Zwetschenartige Damascenen mit rothen Früchten; Cl. 6: II, 2. A (B) a.



Mayers rothe Damascene. (Liegel.) • Gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie ist ein Sämling Liegels, der sie aus dem Steine der Rothen Eierpflaume erzog und die Frucht gestaltete sich demnach gegen die der Mutter runder. — Liegel benannte sie nach seinem pomologischen Freunde Herr Pfarrer Anton J. Mayer zu Althofen bei Dürnfeld in Kärnthen. Die Frucht wird zwar bei mir schön und groß, größer als sie Liegel schildert, ihr etwas matter, viel zu wenig gezuckerter und nicht erhabener Geschmack hat mich aber noch in keinem Jahre recht befriedigt und ich mag sie deßhalb nicht in den I. Rang stellen, wie ihr Erzieher dies gethan hat.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 89, Nr. 74. Dochnahl S. 132 nennt sie Mayers braunrothe Königspflaume, weil sie Liegel als braunroth beschrieben hat, wovon sie aber, aus Liegels Zweigen erzogen, bei mir wenig zeigt, sondern sie ist gegen die Farbe ihrer Mutter, der Rothen Eierpflaume, nur etwas mehr dunkelroth. — Im Jen. Obstc. Sect. IV, Lief. 3 ist sie nach Früchten von Liegel gut abgebildet.

Gestalt: rund, doch in den schönsten Früchten etwas eirund, wie oben gezeichnet und am meisten tritt dies auf der Furchenseite hervor. Die Frucht ist dicker als breit; Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben; die Furche drückt den Rücken meist wenig und theilt oft gleich, schneidet meist auch nur nach dem Stempelpunkte hin etwas ein, so daß dieser in einer kleinen Spalte liegt.

Stiel: dünn, 7''' lang, schwach behaart, steht in einer seichten Höhle. Die Stielhöhle hat das Eigne, daß sie bald in der Frucht vertieft, bald ganz flach liegt, bald auch erhoben steht.

Haut: dick, leicht abziehbar, von Farbe dunkelroth, mit weitläufig vertheilten weißlichen Punkten; nur in der Ueberreife wird sie braunroth, wie sie Liegel beschreibt. Der Duft ist blaulich und dünn.

Fleisch: hellgelb, sehr saftig, härtlich, von einem süßen, fein weinsäuerlichen, angeblich erhabenen Geschmack, welcher aber, wie oben erwähnt, mir bis jetzt nicht zugesagt hat.

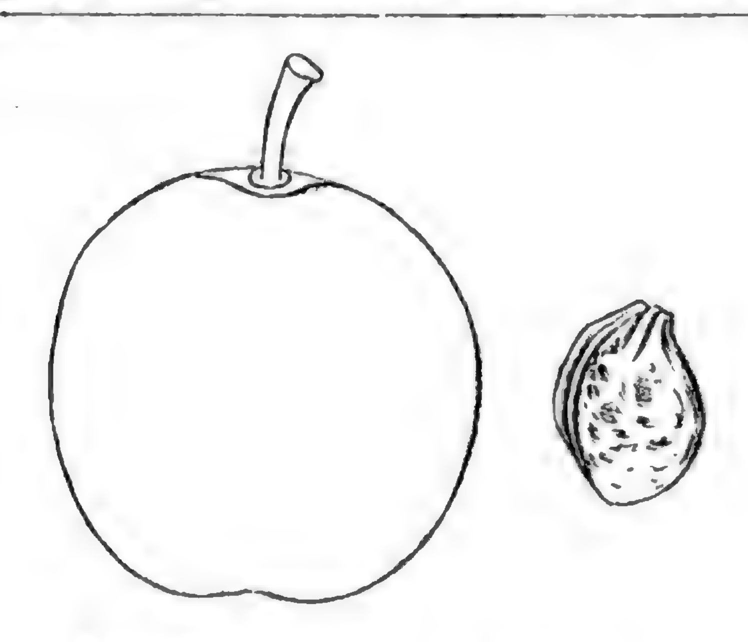
Stein: ziemlich gut löslich, von Form und Größe wie oben gezeichnet. Auch Liegel beschreibt ihn als groß, ferner als oval, oben rund, am Stielende stumpf-spitz, am breitesten in der Mitte, der Rücken mehr erhoben, dessen Kanten weit abgeschieden, die mittlere stark erhoben, die Bauchfurche als breit und tief, die Backen stark rauh und hoch gewölbt, bisweilen afterkantig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach Liegel im halben August. In Meiningen zeitigte sie in dem kühlen Sommer 1860 erst gegen den 7. September, 1862 gegen den 25. August und kann ich sie wenigstens nicht gerade früh nennen, während sie Liegel als eine gute, schöne, frühe Frucht, der Anpflanzung werth schildert. — Die von mir erzogenen Früchte hatten zudem vielfach die Untugend der Rothen Eierpflaume, am Stempelpunkte zu vertrocknen und dadurch ungestaltet zu werden. Um dies zu verhüten und die Frucht überhaupt wohlschmeckender zu erziehen, mag man dem Baume einen möglichst günstigen Stand und nahrhaften Boden geben.

Eigenschaften des Baumes: Dieser wächst kräftig, strebt stark nach aufwärts, wird groß und trägt nach Liegel strotzend. — Sommerzweige dunkel-violettbraun, kahl. — Blätter mittelgroß, auch groß, eirund, oder etwas verkehrt eirund mit nicht langer, halb aufgesetzter Spitze, am Stiele meist mit etwas Ansatz zum Keilförmigen, seicht gekerbt gezahnt, oft auch gesägt und doppelt gesägt, unterhalb behaart, dunkelgrün, doch mattglänzend. — Blattstiel stark, bis 9''' lang, schwach behaart, braun geröthet, meist zweidrüsig.

Jahn.

No. 147. Corse's Notabene. Cl. II, 1. B.
Zwetschenartige Damascenen. Cl. 6: II, 2. B. a.



Corse's Notabene. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erhielt Zweige von Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz und dieser erhielt sie von Herrn Bavay in Vilvorde. Ist eine neue amerikanische Frucht, erzogen von Herrn Henry Corse Esq. zu Montreal, dem wir noch mehrere andere gute Pflaumen verdanken.

Literatur und Synonyme: Downing S. 293 nennt die Frucht die beste unter den von Corse erzogenen Sorten. Kenrick S. 257. Elliott S. 447 mit dem, jedoch mit ? versehenen Synon. Dictator. Auch Hogg führt sie im Manuale lobend auf.

Gestalt: Große Früchte 1½" hoch und ebenso breit, 1" 4"' dick, gerundet, zum oval neigend, am Stiele etwas, am Kopfe stark abgestumpft, meistens nach dem Stiele ein wenig stärker abnehmend, als nach dem Stempelpunkte, der in einer weiten, seichten Senkung steht und der öfters nach der niedrigeren Seite sich stellt. Die Furche ist flach, drückt den Rücken etwas und theilt die Frucht ungleich.

Stiel: kurz, 4—5"' lang, mäßig dick, oft dünn, obere Seite rostig, untere weniger, nur einzelne Haare und sitzt in einer ziemlich tiefen, engen Höhle.

Haut: nur etwas merklich säuerlich, leicht abziehbar; die Farbe ist in voller Reife ein roth-violett, welches mit einem bläulichen Dufte belegt ist, nur einzelne Rostflecken finden sich zuweilen vor. Downing bezeichnet die Färbung als pale lilac or pale brown, oft an der Schattenseite noch dunkel-grün; ähnlich auch Hogg als brownish pourple with somewhat of a greenish tinge on the shaded side, was die Färbung vor vollster Reife sein wird.

Fleisch: in der vollen Reife mattgelb, fein, weich, von delikatem, süßen, fein weinigen, aromatischen Wohlgeschmacke.

Stein: ablösig, verschoben oval, 8''' hoch, 5—6''' breit, 4''' dick; die Spitze ist schön abgerundet, am Stielende nach dem Bauche übergebogen; der Rücken tritt stark vor; die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief; die Rückenkanten wenig erhoben; Seitenkanten abgesondert; die Furche ganz seicht; Backen etwas rauh, wenig afterkantig.

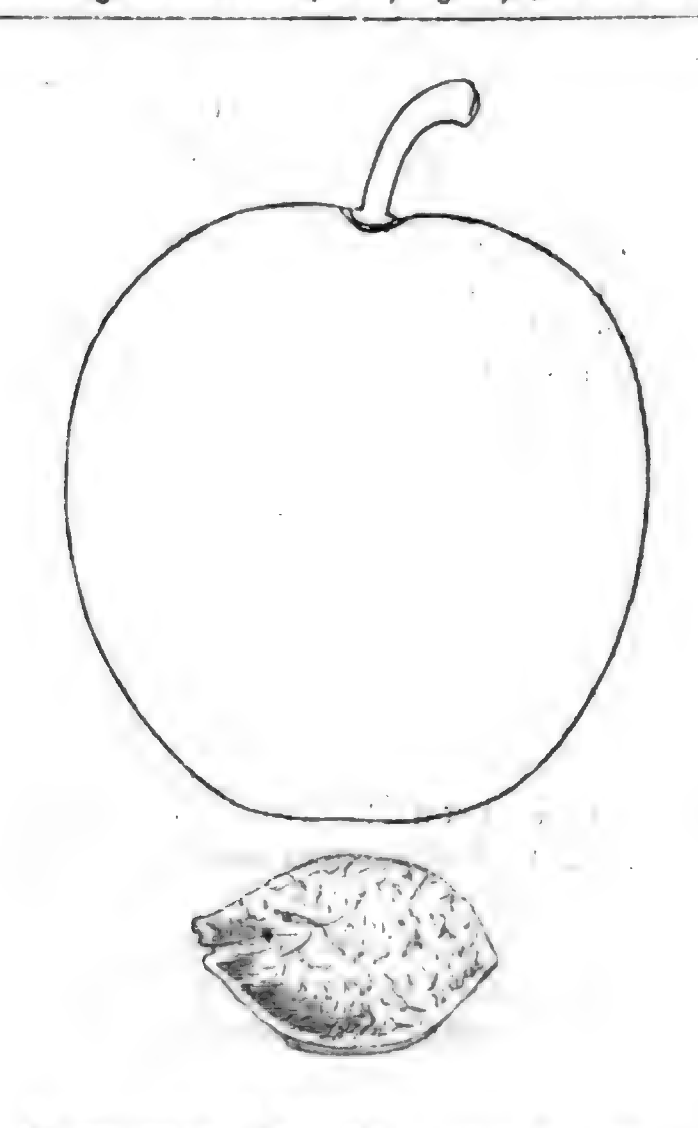
Reifzeit und Nutzung: Ende August; für Tafel und Markt. Ist sie nicht der besondern Größe wegen, so ist sie doch wegen ihres edlen Geschmackes jedem Pflaumenfreunde zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum scheint nicht groß zu werden, hat charakteristisch kleine Blätter. Sommerzweige unbehaart, gerade, braunroth, silberhäutig und grau punktirt. Augen klein, kurz, kegelförmig, spitzig; Augenträger ziemlich groß, stark erhoben, dreirippig. Blatt klein, meist aufrecht stehend, auch horizontal, oft elliptisch, auch vielmal gegen den Stiel in die Länge gezogen und umgekehrt lang-eiförmig, dunkelgrün, glänzend, kahl, etwas fein und seicht gekerbt, unterseits haarig; Blattstiel 7''' lang, dünn, seicht gerinnelt, meist zweidrüsig.

Bemerkung. Diese Frucht hat auch dadurch Werth, daß sie im Regen nicht gerne zerspringt.

Keindl.

No. 148. Chenectady Catherine. Cl. 1: II. 1. B.
Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. A. b.



Chenectady Catherine. ** Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere amerikanische Frucht, herstammend aus den Pflanzungen des Herrn Frost in Nord-Amerika, dem wir auch die Frost Gage und andere verdanken. Liegel erhielt die Sorte zunächst durch Herrn Buhl-Eltershofen zu Eltershofen bei Hall in Schwaben. — Die schöne große und delikate Frucht ist allgemein zu empfehlen und soll bei keinem Pflaumenfreunde fehlen.

Literatur und Synonyme: Ist wohl noch nirgend genauer beschrieben. In der Monatsschrift IV, S. 7 gab Liegel von ihr ganz kurze Nachricht. Downing hat sie noch nicht, so findet sie sich auch noch nicht in Hoggs Manuale, 2. Ausg. Emmonns hat sie Taf. I a und schreibt Schenectady Catherine, bildet sie aber kleiner und als eine blaue Frucht ab und beschreibt die Farbe auch p. 108, Nr. 42 als deep purplish violet, so daß noch weiter zu erforschen sein wird, ob die obige die rechte Frucht des Namens ist. Das Fleisch bezeichnet Emmonns als grüngelb, schmelzend, saftreich, süß und delikat und sagt, daß Manche sie der Großen Reineclaude gleich stellten, so daß er etwa auch die Frucht nur zu stark gefärbt abgebildet hat, oder sie in wärmerer Gegend sich ganz roth färbt. Auch Elliott hat sie noch nicht.

Gestalt: sehr groß, 1″ 10‴ hoch, 1″ 6‴ dick und 1″ 9‴ breit, ziemlich rund oval, oben und unten abgestumpft, nach der Spitze etwas

abnehmend, die größte Breite fällt nach dem Stiele hin, Nath flach, theilt oft ungleich und nimmt die Frucht nach dem Stiele hin am Rücken mehr, als an der Bauchseite ab. Der etwas fühlbare Stempelpunkt steht in der Mitte in einer ganz flachen Vertiefung, welche meistens eine grüne Farbe hat.

Stiel: kurz, 6‴ lang, dick, gebogen, kahl, ganz rostig, an der Rückenseite grüngefleckt, sitzt in einer geräumigen tiefen Höhlung, die mehr nach dem Rücken hin liegt.

Haut: dünn, läßt sich abziehen, Farbe grünlich-gelb, stark roth angelaufen, rothe Punkte und Flecken sind an der Sonnenseite zahlreich, grüne Streifen zeigen sich oft, welche der Frucht ein sehr schönes, malerisches Ansehen geben; weißliche Punkte sind mäßig vertheilt. Der Duft ist weiß und dünn.

Das Fleisch ist gelb, fein, etwas faserig, glänzend, überfließend von Saft, von äußerst süßem, angenehmen, aromatischen Geschmacke.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist 1″ lang, 8‴ breit, 5‴ dick, nähert sich in Gestalt einem Oval, das nach dem Stielende verjüngt und abgestumpft ist. Backen erhoben, rauh. Der Rücken ist etwas vorgeschoben, die größte Breite zweidrittel nach Oben. Die Rückenkanten fast aprikosenartig, Mittelkante etwas scharf, Bauchkante scharf, die Furche tief und breit.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Anf. September. Ihre Größe, Schönheit und vortrefflicher Geschmack machen sie werthvoll für Tafel und Markt.

Der Baum wächst stark und gesund, wird groß und tragbar. Sommerzweige stark, gerade, kahl, nur an kleinen Stellen mit einigen Haaren besetzt, etwas stufig; Sonnenseite rothbraun, Schattenseite grün. Blatt groß, eiförmig, spitzig *), hängend, zurückgebogen, steif, runzelig, stark gerippt, oben kahl, unten rauhhaarig, dunkelgrün, glänzend, gekerbt. Blattstiel mäßig lang, dick, weichhaarig, seicht gerinnelt. Augen stehend, kurz, ziemlich spitz. Augenträger charakteristisch, stark, wulstig, ungerippt.

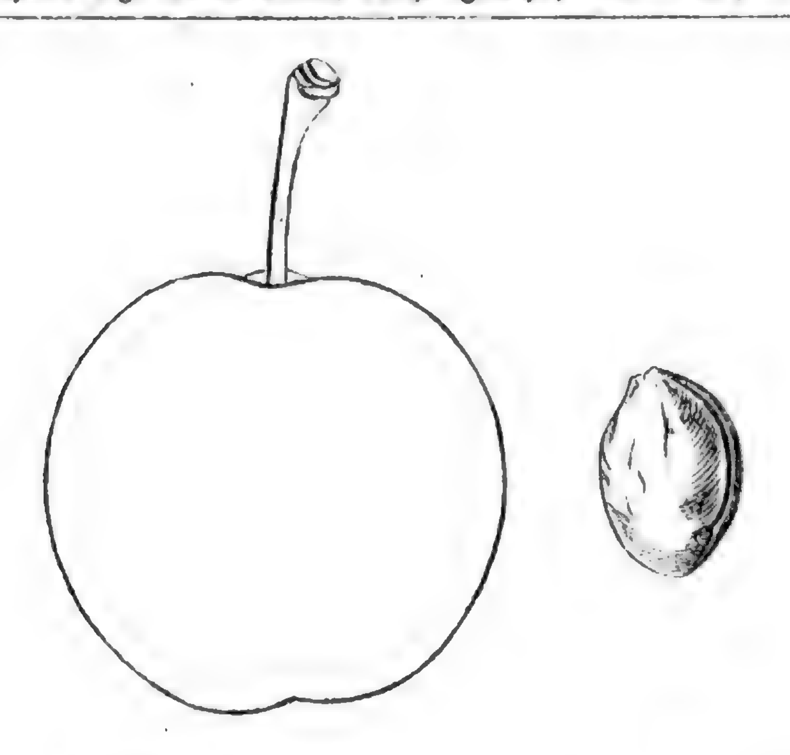
Keindl.

---

*) Ich bemerke, daß an dem von Liegels Reise erzogenen kräftigen jungen Baume ich nach den im Handbuche angenommenen Bezeichnungen das Blatt oval, selbst kurzoval mit aufgesetzter Spitze, andere mehr breitelliptisch gefunden habe, auch die Augenträger nur mäßig vorstehend fand. O.

No. 149. Violette Reineclaude. Cl. 1: II, 1. B.

Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Violette Reineclaude. • † Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon lange bekannten und oft gerühmten Früchten, die jedoch durch manche neuere Frucht an Güte übertroffen werden; ist zwar gut, doch der Stein nicht ablösig und springt die Frucht in anhaltendem Regen gern auf oder leidet an Harzfluß und fällt zu früh ab. Liegel bemerkt richtig, daß die Violette Reineclaude von den Autoren häufig mit der Blauen Reineclaude verwechselt worden sei und hat er erst beide gehörig geschieden. Auch bei Mayers rother Damascene, die der Obigen sehr gleicht, aber merklich früher reift, erwähnt er (I, S. 137), daß sie mit der Violetten Reineclaude verwechselt worden sei. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 146, Nr. 49, Violette Reineclaude. Dittrich II, S. 225, die Violette oder Blaue Reineclaude, wirft also auch beide zusammen; er meint, daß auch die in Christs Handwb. S. 376 und in Diels Cataloge Nr. 21 sich findende Schwarze Reineclaude wahrscheinlich dieselbe Frucht sei und beschreibt eher die Blaue Reineclaude, als die Obige, hat aber Früchte nicht selbst vor Augen gehabt. Günderode S. 107 beschreibt unter dem Namen Reineclaude violette, Blaue Reineclaude, nicht die Obige, sondern die Blaue Reineclaude, wofür schon die Angabe spricht, daß der Baum wollige Triebe habe, bildet auch Taf. 21 sichtbar diese ab. Christs Wörterb. S. 376, Handb. S. 740, Vollst. Pomol. S. 122, gibt gleichfalls wollige Triebe an und wirft beide Namen zusammen. Der T. O. G. 21, S. 64, Taf. 6 hat nur den Namen Violette Reineclaude, beschreibt die Triebe nicht, liefert überhaupt sehr mangelhafte Beschreibung, rühmt die Güte viel zu sehr und bildet sichtbar die Blaue Reineclaude ab. Der T. Frucht-G. VI, S. 35 ebenso. Auch das T. O.-Cab. 31. Lieferung gibt ohne Zweifel die Blaue Reineclaude und nicht weniger haben Vivort im Album IV, S. 159 und besonders die Annales III, S. 71, nach der gegebenen Abbildung und sonstigen Angaben unter dem Namen Reineclaude violette eher die Blaue, als die Violette Reineclaude. Weit eher hat Hogg im

Manuale S. 251 die rechte unter den Namen Purple Gage, Violet Gage, Reineclaude violette und dagegen die Blaue Reineclaude S. 231 als Blue Gage und findet sich dieselbe Frucht bei Downing S. 308 unter gleichem Namen, nur daß er irrig sich auf Sickler im T. O. G. bezieht. Darnach wird auch der Lond. Cat. S. 170, Nr. 107, die rechte Frucht haben. Auch Lindley Pomolog Brittannica III, T. 129 bildet als Pourple Gage, Reineclaude violette wohl sicher die obige ab, obgleich auch er den T. O. G. XXI, S. 64, Taf. 6 citirt. Er unterscheidet sie von der Blue Gage. Wenn Pastor Mayer Taf. 3, Nr. 13 die rechte hat, ist sie jedenfalls schlecht abgebildet, die Namen Blaue und Violette Reineclaude wirft er auch zusammen.

Gestalt: Die Frucht erlangt meistens die Größe der Großen Reineclaude, ist 1" 4—6''' hoch, ebenso dick und breit, (oben ist jedoch die vollkommenste Frucht dargestellt, die ich bisher hatte, die meisten waren kleiner), von Form rundlich, am Rücken und am Kopfe etwas, am Stiele stark gedrückt; der Rücken ist nach dem Stiele hin, der Bauch nach dem Kopfe hin mehr erhoben, gegen die Spitze nimmt sie stärker ab und hat den größten Durchmesser etwas mehr nach dem Stiele hin. Die Furche ist nach Liegel nur durch eine Linie bezeichnet, war bei mir jedoch sehr sichtbar, flach und weit; sie theilt meistens ungleich. Der Stempelpunkt sitzt nach Liegel ziemlich in der Mitte des Kopfes in seichter Vertiefung, während ich ihn etwas unterhalb des sich über ihn erhebenden Bauches, durch die zu ihm sich hinziehende Furche, in tiefer Senkung fand.

Stiel: 8''' lang (bei mir oft 9'''), stark, gerade, sehr kurz behaart, rostfleckig, sitzt nach Liegel ganz flach, bisweilen auf einer kleinen, vorgeschobenen Spitze, die ich bisher an meinen wohl weniger vollkommenen Früchten nicht sah und die Stielhöhle häufig ziemlich tief fand.

Haut: dünn, läßt sich nicht gut abziehen, eßbar, von Farbe nach Liegel röthlichblau, an der Sonnenseite oft dunkelblau, oder wie ich die Farbe bisher fand, unansehnlich braunroth oder violettroth, mit stellenweise durchscheinender Grundfarbe und dunkleren, violettblauen Stellen. Dabei sind goldfarbene Punkte sehr zahlreich und fallen sehr ins Auge. Auch Rostfiguren finden sich. Der Duft ist hellbläulich und dick.

Das Fleisch ist grünlich gelb, consistent, saftreich, von süßem, recht angenehmem Geschmacke, der aber dem der Großen Reineclaude nachsteht.

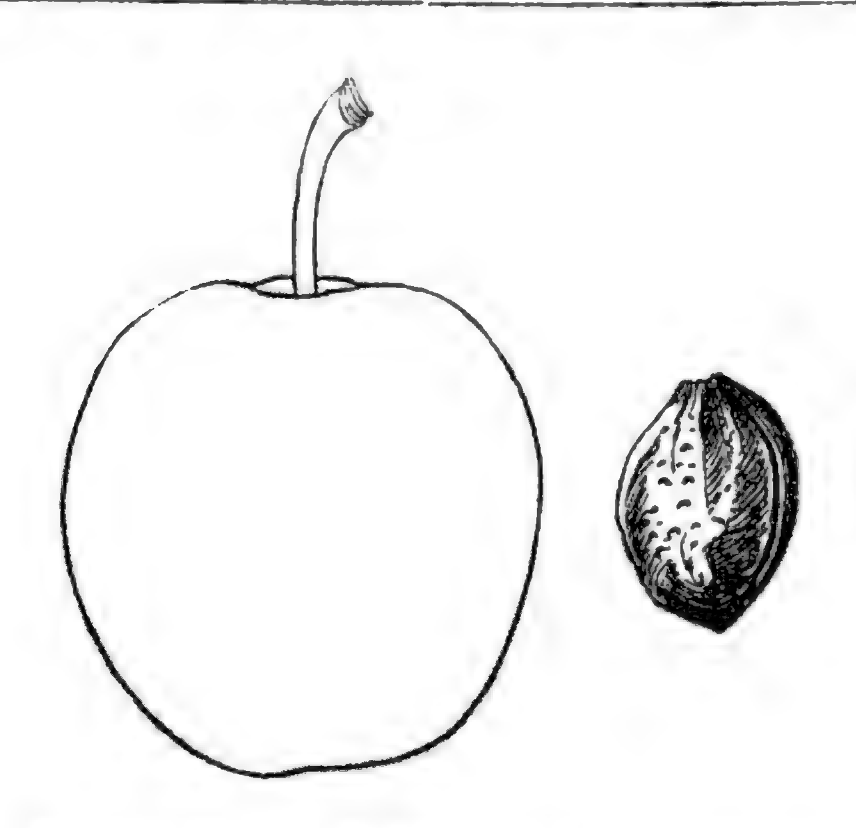
Der Stein löset sich nicht vom Fleische, ist 8''' hoch, 6 breit, 4 dick, verschoben oval, (etwas stärker so, als der Holzschnitt ihn darstellt), am Stielende mit einer kurzen Spitze, ziemlich dickbackig, etwas rauh und afterkantig; Bauchfurche breit und seicht, Rückenkanten flach, breit, erheben sich merklich nach dem Stielende hin, die Mittelkante steht kaum oder wirklich nicht vor.

Der Baum wird groß, wächst rasch und gut, treibt seine Aeste in stumpfen Winkeln, gleicht in seinen kahlen, steifen Trieben, auch in der Belaubung dem der Großen Reineclaude, ist aber nach Liegel empfindlich für Kälte und trägt selten voll. Er bemerkt, daß ihm schon zweimal ein Baum erfror. Die Sommertriebe sind stark, gerade, violettbraun, kahl, stark gelblich silberhäutig gefleckt. Blatt groß, rinnenförmig, etwas zurückgebogen, meistens stehend, dick, steif, oben kahl, glänzend, recht stark runzlig, nach Liegel etwas länglich-eiförmig, während ich es elliptisch, am Fruchtholze lang-elliptisch, fast breit-lanzettlich finde. Blattstiel hat meistens vom Blatte entfernt stehende Drüsen. Augen stehend, konisch, stehen auf hohen, wulstigen, meistens ungerippten Trägern.

Anm. Unterscheidet sich von der Blauen Reineclaude schon durch die kahlen Triebe, von andern röthlichen, gleichzeitig reifenden runden Früchten durch etwas schmutzig violettröthliche Farbe und die zahlreichen, weißgrauen Punkte. Prinzens rothe Reineclaude hat diese auch stärker, ist aber freundlicher violettroth und hat ablösigen Stein.

Oberdieck.

No. 150. Reineclaude von Oullins. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. A. a.



Reineclaude von Oullins. Fast **, ½ August.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten und großen Frucht empfing ich von Herrn Heinrich Behrens zu Travemünde, der die Sorte von Bivort bezog. Nach der von Herrn Präsidenten Mas im Verger, S. 43 der Pflaumen, gegebenen Nachricht ist der Ursprung ungewiß; sie wurde aber zuerst bekannt gemacht und verbreitet zu Oullins bei Lyon (Rhone) durch den Baumzüchter Herrn Massot den Aelteren. Die Gebrüder Simon Louis zu Metz bezeichnen sie als groß, gerundet, gelbgrün; Fleisch gelbgrün, sehr gezuckert; Baum ziemlich tragbar, reif in der ersten Hälfte des August. Die Frucht gleicht in der Größe der Washington und ist, bei früher Reife, eine vorzügliche Marktfrucht; schade daß das Fleisch vom Steine nicht ablöslich ist; zu den besten gehört sie wohl nicht und auch Baltet, Monatsschrift 1861, S. 239, bezeichnet sie als sehr fruchtbar, ziemlich schmackhaft, aber wenig erhaben.

Literatur und Synonyme: In pomol. Werken finde ich sie in Hoggs Manuale, 2te Aufl. von 1862, mit dem Synonym Reineclaude précoce, (welcher Name jedoch bereits andern Früchten zukommt), und schreibt er Oulins. Hogg bezeichnet sie als vorzügliche Tafelfrucht, ganz gelb mit rothen Flecken, etwas kleiner als die Große Reineclaude (was nur bei zu voll sitzendem Baume der Fall sein kann), von zartem, gewürzten, saftreichen Fleische, das nur wenig am Steine hänge. Mas, im Verger, gibt S. 48, Nr. 22, Abbildung und Beschreibung mit dem Synonym Oullins Golden.

Gestalt: groß, meist hochaussehend, $1^3/_4$'' hoch, 1''' weniger breit und dick, am Stiele ziemlich stark, am Stempelpunkte etwas weniger abgestumpft, auf Bauch und Rücken nur wenig gedrückt; die Furche ist flach und breit und theilt nur etwas ungleich; die größte Breite liegt bei vollkommenen Früchten fast in der Mitte, doch nimmt die Frucht oft nach dem Kopfe hin etwas stärker ab, als nach dem Stiele. Der starke Stempelpunkt liegt in weiter, ziemlich tiefer Senkung.

Stiel: stark, hellgrün, stark rostfleckig, fast kahl, 10''' lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas stärker abfällt, als nach den Seiten.

Haut: fein, wenig säuerlich, läßt sich nicht gut abziehen, grüngelb oder gelb, mit durchscheinenden gelberen und dunkleren Stellen des Fleisches und einzelnen Rostflecken. Stark besonnte zeigen in voller Reife ziemlich viele blutrothe Flecken und feine rothe Punkte; der Duft ist leicht und weißgelb.

Das Fleisch ist fast goldgelb, zart, saftreich, von sehr gutem, süßen Geschmacke, der etwas gewürzter sein könnte.

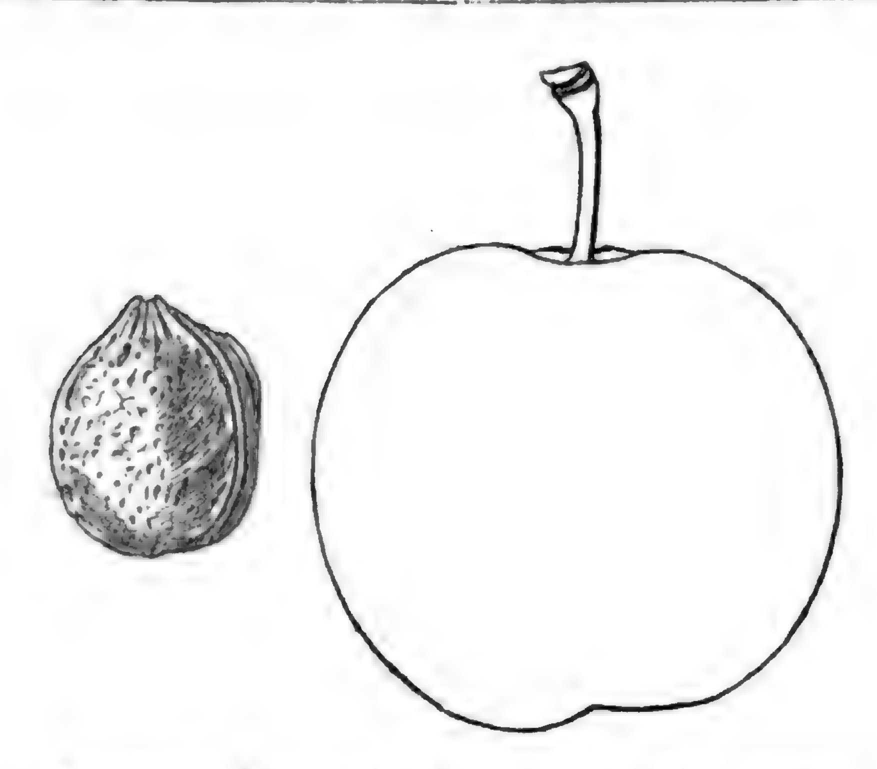
Der Stein ist unablöslich, (wenigstens in meiner Gegend), fast 1'' lang, 8''' breit, 5 dick, verschoben breitelliptisch oder ziemlich oval, rauh; der Bauch tritt nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stiel-Ende hin stärker vor; Bauchfurche tief, Rückenkanten breit, stumpf, die Mittelkante tritt stumpf vor.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte 1863 $^1/_3$ August, 1864 (einem sehr späten Jahre) gegen Ende August und wird durchschnittlich Mitte August reifen. Sie folgt gleich auf die Königspflaume von Tours oder reift noch mit ihr. Herr Mas urtheilt über sie gleichfalls, daß sie etwas wenig gewürzt sei, bezeichnet sie indeß als eine Frucht ersten Ranges und besonders tauglich zum Trocknen.

Der Baum wächst sehr stark und scheint recht tragbar; die Sommertriebe sind stark, enggliedrig, kahl, violettbraun, nach unten nur wenig mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Blatt an starken Trieben groß, flach, runzlig, dunkelgrün, breitelliptisch, unten am Triebe oft zum breitlanzettlichen neigend; an nach Johannis erwachsenen Trieben bleibt es kleiner (wie das fast bei allen Pflaumen so ist) und kurz breitelliptisch. Der Blattstiel hat meistens starke Drüsen. Augen kurz, ziemlich stumpf, sitzen auf merklich vorstehenden, wulstigen, fast ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 151. Lucombes Unvergleichliche. Cl. 1: II, 1. C. (D.)
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. (4.) A. b.



Lucombes Unvergleichliche. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Frucht wurde erzogen von einem Herrn Lucombe in Exeter in England, wahrscheinlich aus einem Steine der Großen Reineclaude, mit der auch die Frucht, wie auch Hogg bemerkt, viel Aehnlichkeit hat. Sie entspricht, nach Liegels und Hoggs Urtheile, ihrem Namen nicht ganz und steht der Großen Reineclaude an Güte des Geschmacks nicht gleich, sondern nur nahe, trägt indeß reichlich, springt, wie auch ich 1862 und 1864 erfuhr, in anhaltendem Regen nicht auf und bleibt eine gute, schätzenswerthe Frucht, die durch Größe imponirt und von Hogg auch für die Küche empfohlen wird. Mein Reis erhielt ich aus Herrenhausen und habe die Sorte nach Liegels und Hoggs Angaben ächt.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 144, Nr. 221, unter obigem Namen, Lucombes Nonsuch Plum; Dittrich III, S. 370. Pomolog. Magaz. III, Nr. 99; Lindley, Pomolog Brittannica III, Taf. 99 mit guter Abbildung; sei in Farbe und Güte sehr gleich der Großen Reineclaude, sei aber mehr mit Gelb gestreift und stehe im Geschmack zwischen dieser und der Herrenpflaume. Lond. Catal. S. 168, Nr. 84; Downing S. 281 ohne Figur; Emmons S. 168; Hogg Manual S. 245; Elliott S. 455; Arnoldi's O.-Cab. V, Nr. 12.

Gestalt: Die Frucht ist groß, größer als die Große Reineclaude, mit der sie, namentlich wenn die Farbe mehr grün, als gelb bleibt, viele Aehnlichkeit hat. Sie ist nach Liegel 16''' hoch, fast ebenso breit und $16^1/_2$''' dick. Ich hatte Früchte bis zu 18''' Höhe und etwas mehr Dicke und bildet Lindley sie über 2'' breit und hoch ab. Die Gestalt ist nach Liegel scheinbar etwas länglich, meistens aber dicker als hoch, wie auch meine Früchte waren und nur selten übertrifft die Höhe die Dicke. Am Kopfe ist sie stark flach gedrückt, am Stiele auch

gedrückt, oder wenn sie, wie häufig der Fall ist, gegen den Stiel mehr abnimmt, als nach der Spitze, am Stiele fast gerundet. Der Rücken ist flach gedrückt, die Furche breit und mäßig tief, theilt meistens ungleich, so daß die eine Seite sich mehr erhebt. Der größte Durchmesser liegt in der Mitte. Der gelbliche Stempelpunkt sitzt in einer weitgeschweiften, bald mehr runden, bald durch die zu ihm sich hinziehende Furche länglichen Vertiefung.

Stiel: 8''' lang, ziemlich dick, nur einzeln behaart, rostfleckig, sitzt in flacher Einsenkung, oder in enger Höhlung fast oben auf.

Haut: dick, zähe, läßt sich abziehen, säuerlich, in der Reife grünlich-gelb, mit deutlichen Spuren von grünlichen Flecken und Streifen, in manchen Jahren grün wie eine große Reineclaude. Weiße Punkte bemerkt man wenig, dagegen finden sich unansehnliche, blutrothe Flecken mäßig häufig, sowie auch Rostflecken und Rostfiguren. Der Duft ist weißlich und dick.

Das Fleisch ist grünlich, oder gelblich grün, fein, saftreich, nach Liegel von gutem, süßen, etwas aromatischen, bisweilen aber etwas matten Geschmacke, den ich namentlich 1862 und 1864, wo die Frucht bei mangelndem Sonnenscheine gelbgrün blieb, doch recht süß und dem der Großen Reineclaude ähnlich fand. Wäre das Fleisch ablöslich, würde sie wirklich trefflich sein.

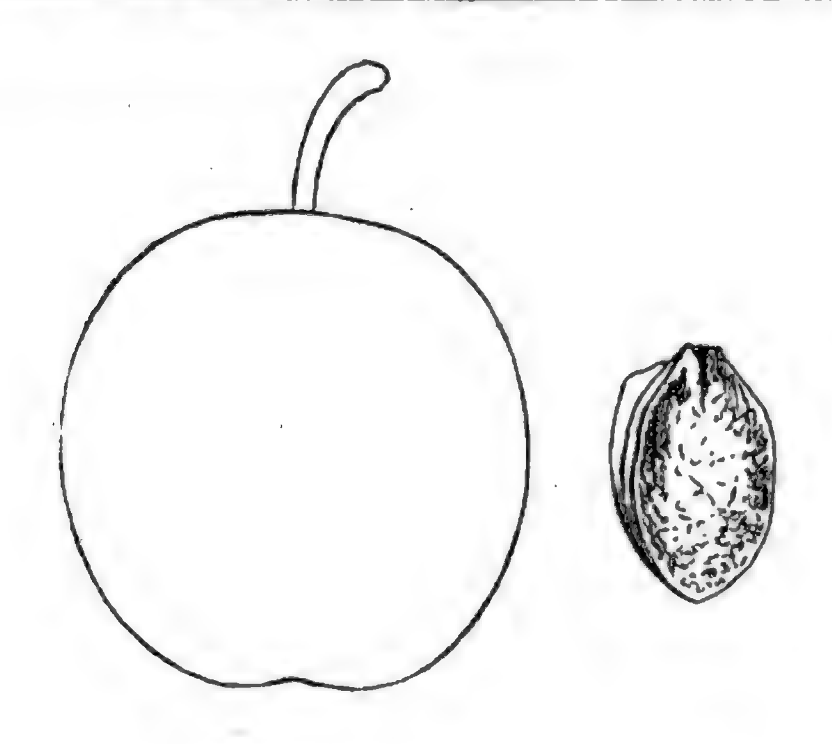
Der Stein ist unablöslich, nach Liegel 9''' hoch, 7½ breit, 5 dick, bei mir von großen Früchten 11''' lang, 9 breit, 5½ dick; er ist kurz oval, oder rundlich oval, am Stielende etwas verjüngt, mit kurzer, vorgeschobener Stielspitze, flachbackig; die größte Breite liegt ziemlich in der Mitte, die größte Dicke mehr nach der Stielspitze hin. Die Bauchfurche ist flach, nach Liegel weit, während ich sie 1862 fast verwachsen fand; die Rückenkanten sind flach, die Mittelkante steht nach dem Stielende hin scharf und oft flügelartig vor; von der Stielspitze ziehen sich kurze Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung. Zeitigte mir bisher ziemlich gleichzeitig mit der Großen Reineclaude, meist gegen Ende August, in kühlen Jahren Anfangs September, 1862 schon Mitte August. Ist brauchbar für Tafel, Markt und nach Hogg auch für die Küche, was auch wohl anzunehmen ist.

Der Baum gleicht im Wuchse und in den Trieben dem der Großen Reineclaude. Die Sommertriebe sind stark, nach oben mäßig abnehmend, gerade, etwas schmutzig braun, unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt, schwache Triebe kurz behaart, stärkere fast ganz oder wirklich kahl, so daß man die Sorte doch mehr zu den zwetschenartigen, als mit Liegel zu den wahren Damascenen zählen muß. Auch Hogg bezeichnet die Triebe als kahl. Das Blatt ist groß, dunkelgrün, stark runzlig, glänzend, meistens flach ausgebreitet, oben kahl, breitelliptisch, oft kurz oval mit aufgesetzter kurzer Spitze. Der Blattstiel hat meistens starke Drüsen. Augen stumpf-spitz, oft wirklich spitz, stehen nur etwas ab und sitzen auf wulstigen, starken, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 152. Bank's späte Reineclaude. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. A. a.



Bank's späte Reineclaude. ** Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Herr Dr. Liegel erhielt das Reis von August Royer aus Namur, Präsident der königl. pomol. Gesellschaft in Brüssel, unter dem Namen Bants late green Gage. Wird amerikanischen Ursprungs sein und ist für Tafel und Markt sehr zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Scheint noch nirgend beschrieben zu sein und kommt auch in Hoggs Manuale, 2te Ausgabe, nicht vor.

Gestalt: oval, hoch aussehend, oder wirklich höher als breit, an beiden Enden etwas abgestumpft. Gute Früchte sind $1^1/_2$'' hoch, 1'' 5''' breit, 1'' 4''' dick, die größte Breite liegt in der Mitte, zuweilen auch gegen den Stiel hin. Der Rücken ist mehr gedrückt, als der Bauch. Die Furche flach, theilt meist ungleich und erhebt die eine Seite der Frucht sich merklich stärker als die andere. Der Stempelpunkt steht meist auf der Mitte der Spitze in einer etwas tiefen, spaltenartigen Senkung.

Stiel: ziemlich stark, 8''' lang, kahl, grün mit Rostflecken, wenig gebogen. Stielhöhle tief und enge.

Haut: fein, abziehbar, im Kauen etwas säuerlich, ist gelb; besonnte Früchte sind mit feinen weißen und karmoisinrothen Punkten angesprengt und ist dazwischen die Sonnenseite mit Karmoisin leicht angehaucht. Duft weißlich und dünne.

Fleisch: goldgelb, weich, etwas teigig, fein, faserig, glänzend, saftig, von einem zuckersüßen Geschmack.

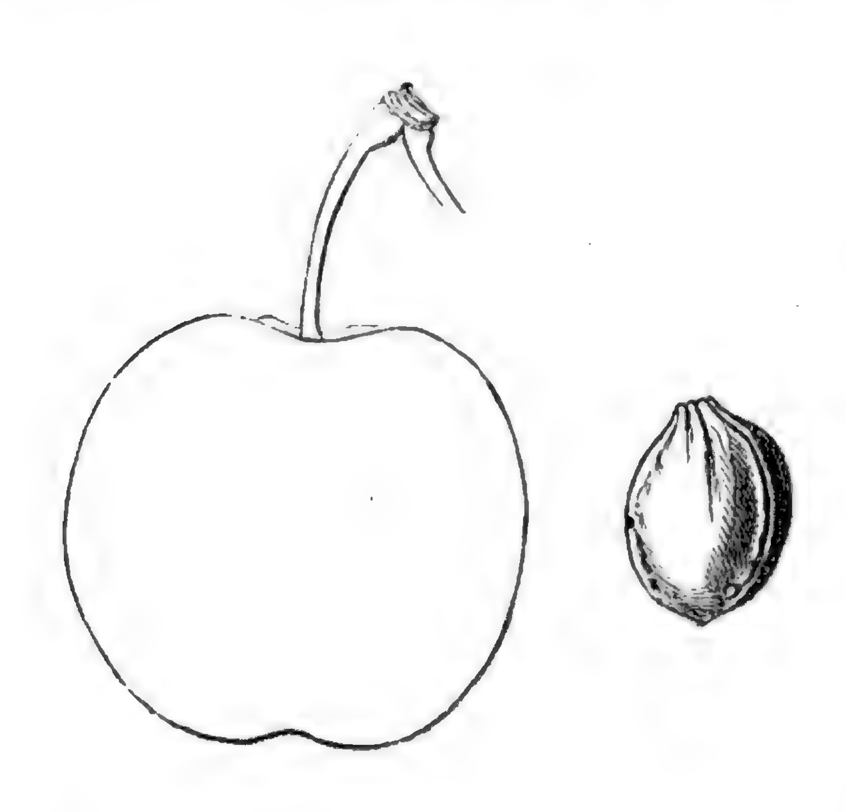
Der Stein löst sich nur theilweise vom Fleische, ist 9‴ lang, 6‴ breit, 4‴ dick, von Form wie gezeichnet. Backen rauh, etwas afterkantig. Der Rücken hat 3 etwas aprikosenartig geschiedene Kanten mit erhobener Mittelkante, die gegen das Stielende breiter und schärfer wird. Bauchfurche etwas enge und mäßig tief.

Reifzeit und Nutzung: Die Frucht reift Anfang September vor der gemeinen Zwetsche, daher für Tafel und Markt als eine schöne Frucht zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig und scheint tragbar zu sein; Sommerzweige gerade, kahl, dünne; Augen klein, aufrecht; Augenträger kurz, rippig; Blätter klein, 3½″ hoch, 1″ 8‴ breit, lanzettförmig, oben mehr spitz, behaart, gesägt; Blattstiel dünne, drüsig, 10‴ lang, haarig.

Keindl.

No. 153. Reineclaude von Bollweiler. Cl. 1: II, 1. D. —
Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B. a.



Reineclaude von Bollweiler. **† Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht ist unter obigem Namen aus Bollweiler nach Hildesheim gekommen und wahrscheinlich in Bollweiler erzogen. Sie hat denselben süßen Geschmack, als die Große Reineclaude, übertrifft aber dieselbe durchschnittlich an Größe, unterscheidet sich auch von ihr theils durch mehr Größe, theils durch etwas höhere Form, theils durch weniger Röthe und besonders dadurch, daß die Haut durch das durchscheinende Fleisch oft auffallend starke, lange, blaßgelbe oder weißliche und dunkler grüne Streifen zeigt. Sie verdient sehr, allgemeiner bekannt zu werden und sah ich davon in Hildesheim einen sehr volltragenden Spalierbaum.

Literatur und Synonyme fehlen und wird die Sorte hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Die Frucht ist groß, $1^1/_2$" hoch, breit und dick, oft etwas hochaussehend, meist oval, am Stiele und Kopfe stark gedrückt, die größte Breite in der Mitte, oft auch nach dem Stempelpunkte etwas stärker abnehmend, so daß die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin liegt. Die Furche ist flach, theilt gleich und drückt den Rücken nur sehr wenig; der Stempelpunkt liegt in einer flachen, weit geschweiften Vertiefung.

Stiel: grün, ohne Rost, kurz behaart, 10—11''' lang, sitzt in weiter, tiefer Höhlung.

Haut: fein, läßt sich nicht abziehen, wenig säuerlich. Nur bei recht stark besonnten ist die Sonnenseite mit etwas Braunroth angespritzt, die meisten sind ohne Röthe und erscheinen, wie schon oben gedacht ist, auffallend gestreift. Der Duft ist leicht und grünlich hellbläulich. Punkte sind nur unter der Loupe bemerklich.

Das Fleisch ist grünlich-gelb, zart, consistent, von demselben süßen Geschmacke, wie die Große Reineclaude.

Der Stein ist ablösig und hat fast die Form doch mehr Größe als der Stein der gewöhnlichen Reineclaude, ist 9''' lang, 6 breit, $3\frac{1}{2}$ dick. Die Rückenkanten weggedacht, ist er breit-elliptisch, über welche Form die starken Rückenkanten hinaustreten, unter denen die Mittelkante vorsteht und nach dem Stielende hin flügelartig vorsteht und scharf wird, was gleichfalls ein Unterschied gegen die gewöhnliche Reineclaude ist. Die Bauchfurche ist weit und tief, die Backen rauh, vom Stielende ziehen starke Afterkanten sich herab.

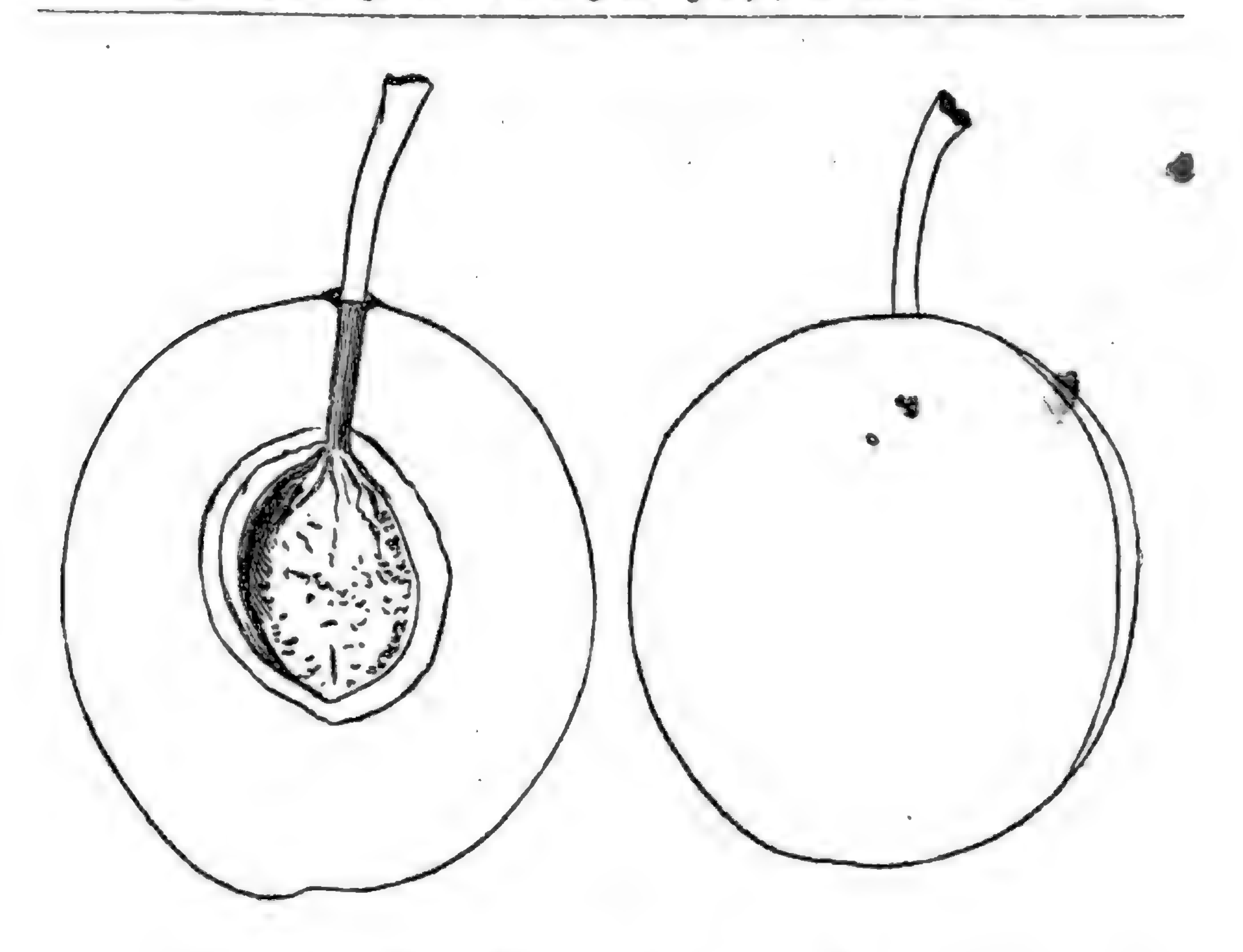
Reifzeit und Nutzung: Reift mit der Großen Reineclaude meist Mitte August, 1862 schon um den 10. August, scheint für Tafel und Haushalt ganz denselben Werth zu haben als ihre Schwester und ist namentlich zu erproben, ob sie in Bodenarten, wo die Große Reineclaude zu sehr von der Pflaumenwespe leidet, mehr trägt als diese.

Der Baum wächst eben so kräftig als der der Großen Reineclaude. Die Triebe sind stark, gerade, kahl, an der Sonnenseite dunkelbraun, nach oben mehr braun, an der Schattenseite stellenweise grün, nach unten stellenweise mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Das Blatt ist groß, flach ausgebreitet, glänzend, nicht stark runzlig, breitelliptisch, oft mehr oval, mit aufgesetzter Spitze, aber kahl. Die Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden. Die Augen sind stumpf-spitz, ziemlich abstehend, auf wulstigen, nur kurz gerippten Trägern.

Anm. Durch den merklich süßeren Geschmack unterscheidet sie sich von der auch oft gestreift erscheinenden Lucombes unvergleichlichen Pflaume, wird auch nie, wie die Letztere oft erscheint, ganz gelb.

Oberdieck.

No. 154. Reineclaude von Jodoigne. Cl. 1: II, 1. D.
Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: I, 4. A. a.



Reineclaude von Jodoigne. ** ½ Septbr.

Heimath und Vorkommen: Herr Dr. Liegel erhielt diese Frucht durch einen Baum von Herrn Ab. Papeleu zu Wetteren in Belgien. Dem Namen nach ist sie zu Jodoigne in Belgien erzogen. Diese Reineclaude ist eine auserlesene große gute Frucht, aller Empfehlung werth, weicht aber doch im hohen Geschmacke der Großen grünen Reineclaude, die sie dagegen an Größe bedeutend übertrifft.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 34, Nr. 243 und vollständige Uebersicht der Pflaumen S. 46. Scheint sonst noch nirgend beschrieben zu sein und kommt nur in Catalogen vor. Liegel hat sie am angeführten Orte noch unter die grünen Früchte eingereiht.

Gestalt: groß, ziemlich rund, oben etwas gedrückt, oft am Stiel ein wenig erhoben; eine vollkommen geformte Frucht mißt 1″ 11‴ Höhe, 1″ 9‴ Breite und um 1‴ mehr Dicke; Rücken und Bauch gleich ausgebogen, die Furche theilt meist ungleich. Der Stempelpunkt liegt flach, ziemlich in der Mitte des Kopfes.

Stiel: 8‴ lang, dick, kahl, sitzt in einer seichten Höhle in der Mitte der Frucht.

Die Haut läßt sich abziehen und ist säuerlich, die Farbe ist ein helles, zuweilen auch dunkles Rothbraun, weiße und gelbe Punkte sind um die ganze Frucht vertheilt, Lederflecken finden sich öfters. Der Duft ist bläulich und dünn.

Das Fleisch ist weißgelb, härtlich, überfließend von Saft, zart, von süßem, sehr edlem Geschmacke.

Der Stein liegt bei gut reifen Früchten fast hohl im Fleische und hängt nur bei einzelnen Früchten ein wenig daran, ist 10''' hoch, 8''' breit, 5''' dick, verschoben oval, oben stumpf, nach dem Stiele hin stark vorgeschoben, Rückenkanten unregelmäßig, verwachsen, Mittelkante tritt scharf vor, Bauchfurche weit, tief, Backen rauh, afterkantig.

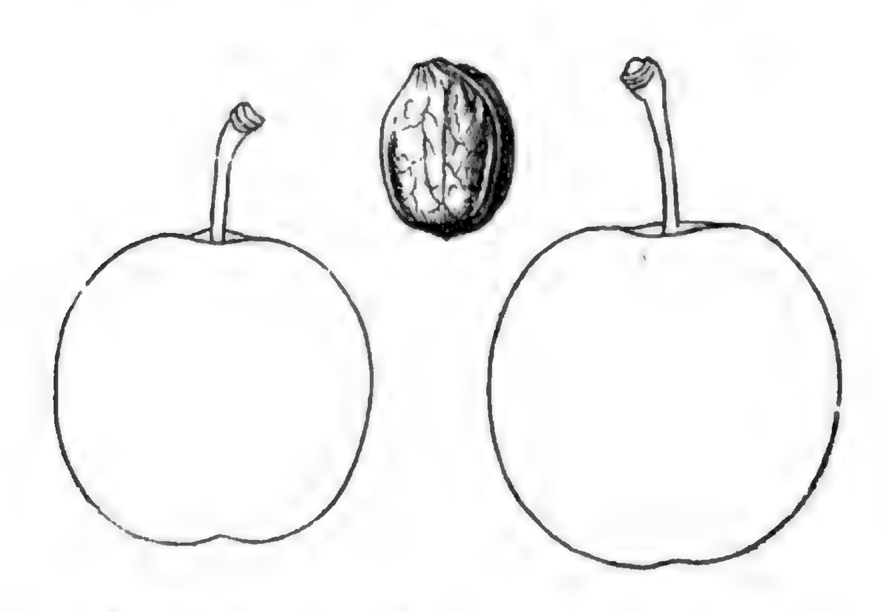
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in dem halben September. Hauptsächlich eine Tafel- und Marktfrucht.

Der Baum treibt stark, wächst gerade in spitzen Winkeln empor, belaubt sich dicht. Sommerzweige kahl, dunkelbraun, stark mit silberhäutigen Punkten und Flecken besetzt. Augen mittelgroß, kurz, bauchig, zugespitzt, abstehend, eingesenkt. Augenträger breit, wulstig, abgerundet, dreirippig. Blatt mäßig groß, an der Spitze der Zweige stehend, gegen die Basis hangend, breit-elliptisch, einzeln kurz oval, auch öfters umgekehrt eiförmig, rinnenförmig, dunkelgrün, glänzend, kahl. Die Drüsen sind meist mit dem Blatt verbunden und gepaart. Blattstiel röthlich, seicht gerinnelt, Blattstiel und Mittelrippe etwas behaart.

Keindl.

No. 155. Kleine Reineclaude. Cl. 1: II, 1. D (C.?)

Zwetschenartige Damascene, grüne (gelbe?) Frucht; Cl. 6: II, D. C. a.



Kleine Reineclaude. **† Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schon lange bekannte, ziemlich weit verbreitete Frucht, die trotz ihrer Kleinheit dadurch Werth hat, daß sie in Wohlgeschmack und Süßigkeit der Großen Reineclaude nicht viel nachsteht, sich besser als diese trocknen läßt und der Baum außerordentlich voll trägt. Mein Reis erhielt ich von Diel und Liegel überein. Getrocknete und als Compot gekochte Früchte standen einem Compot von Hauszwetschen dadurch etwas nach, daß die Schale dicker und härter war; vielleicht lag dies indeß an zu raschem Trocknen. Sie verdient schon als Tafelfrucht recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 113, Kleine grüne Renklode, Reineclaude petite. Liegel bemerkt, daß man sie häufig unächt erhalte und öfter Sämlinge der Großen Reineclaude dafür ausgegeben würden, die häufig kleiner ausfielen, als die Mutterfrucht. Auch von Diel habe er wiederholt statt der Obigen die Kleine weiße Damascene erhalten, die der obigen an Größe, Form und Farbe ähnlich, aber weniger platt, etwas kleiner und mehr entschieden gelb sei. Ich habe bisher die Kleine weiße Damascene nicht gesehen, aber diese Bemerkung Liegels möchte mich zu der Frage veranlassen, ob beide Früchte wirklich verschieden sind. Nachdem ich Liegels Bemerkung gelesen hatte, ließ ich mir die Kleine grüne Reineclaude auch von ihm kommen und setzte sie auf einen schon etwas erstarkten Stamm der von Diel bezogenen Kleinen grünen Reineclaude. Der Probezweig wurde rasch recht groß, entwickelte ganz dieselbe Vegetation, als die Diel'sche Sorte und habe ich seit 3 Jahren die Früchte nicht unterscheiden können, die bei mir auch fast ganz gelb ausfallen. — Günderode S. 102, Nr. 20, Kleine Reneclode, bildet sie gut ab. Kraft II, Taf. 189, S. 39, ganz gut. Pomon. Franc. Taf. 8, Nr. 11, scheint nicht die rechte zu sein, ist wenigstens viel zu groß dargestellt. T. O. G. XX, S. 17, Taf. 3 gleichfalls viel zu groß und auch schon nach dem mit abgebildeten Blatte schwerlich die rechte, obwohl bis auf mehr Größe das meiste in der Beschreibung gut paßt. Dittr. II, S. 250; Dittrichs Obst-Cab. Nr. 64. Duhamel II, S. 118, Petite Reineclaude, ohne Abbildung. Günderode und Borkh. bemerken, daß in der Angabe der

Größe bei Duhamel wohl eine Irrung vorgegangen sein möge, da er die Größe zu 15''' Höhe und 16''' Dicke angebe, während er die Dimensionen der Großen Reineclaude nur zu 16 und 18''' angebe. Aus Duhamels Angaben, daß das Fleisch etwas trocken, bisweilen pateuse, bisweilen ziemlich schmelzend, aber etwas gröblich, (grossière) sei, möchte man auch einen Zweifel hernehmen, ob seine Frucht die Obige sei. — Verglichen noch Downing S. 288, Yellow Gage mit den Synonymen Little Queen Claude (Mill. Lindl.) Petite Reineclaude (Duham.) Reineclaude blanche, Small Green Gage, Gonnes Green Gage, White Gage (of some English Gardens). Er bemerkt, der Name Yellow Gage sei der Frucht wohl aus guten Gründen von der Hortic. Soc. zu London gegeben. Auch Hogg im Manuale hat bei Yellow Gage die Synonyme Gonnes Green Gage, Little Queen Claude, Reineclaude petite, Petit Damas vert, White Gage und verweist der Lond. Cat. bei diesen Synonymen gleichfalls auf Yellow Gage, die jedoch nicht mit aufgeführt ist. Ob nun Downing und Hogg unsere Frucht haben, mag daraus zweifelhaft sein, daß ich — ich meine noch von Diel, — eine Gonnes grüne Reineclaude erhielt, die auch Liegel II, S. 157 kurz aufführt und mit meinen Bemerkungen übereinstimmend sagt, daß Baum und Frucht von der Großen Reineclaude nicht wesentlich verschieden seien; ich fand die Frucht bloß etwas kleiner und wurde sie nie gelb, obwohl ich vielleicht schon in 12 Jahren Frucht davon hatte.

Gestalt: klein, 1'' hoch, 1'' 1''' dick und etwas weniger breit, einzelne Früchte sind auch etwas hochaussehend. Am Kopfe und Stiele ist sie gedrückt, sonst schön gerundet; die flache Furche drückt den Rücken etwas und theilt meistens gleich; der Stempelpunkt sitzt in der Mitte des Kopfes flach vertieft.

Stiel: 6—7''' lang, unbehaart, sitzt in geringer Vertiefung.

Haut: etwas zähe, säuerlich, von Farbe nach Liegel hellgrün, doch fand ich die Frucht meistens weit mehr gelb, als grün und war sie namentlich in dem naßkalten Jahre 1864, wo zu ihrer Reifzeit wenig Sonne war, gelb. Besonnte Früchte haben um die weißlichen Punkte oft feine oder stärkere blutrothe Kreischen, oder es läuft die Haut an der Sonnenseite wie marmorirt etwas roth an. Der Duft ist weißlich und stark aufgetragen.

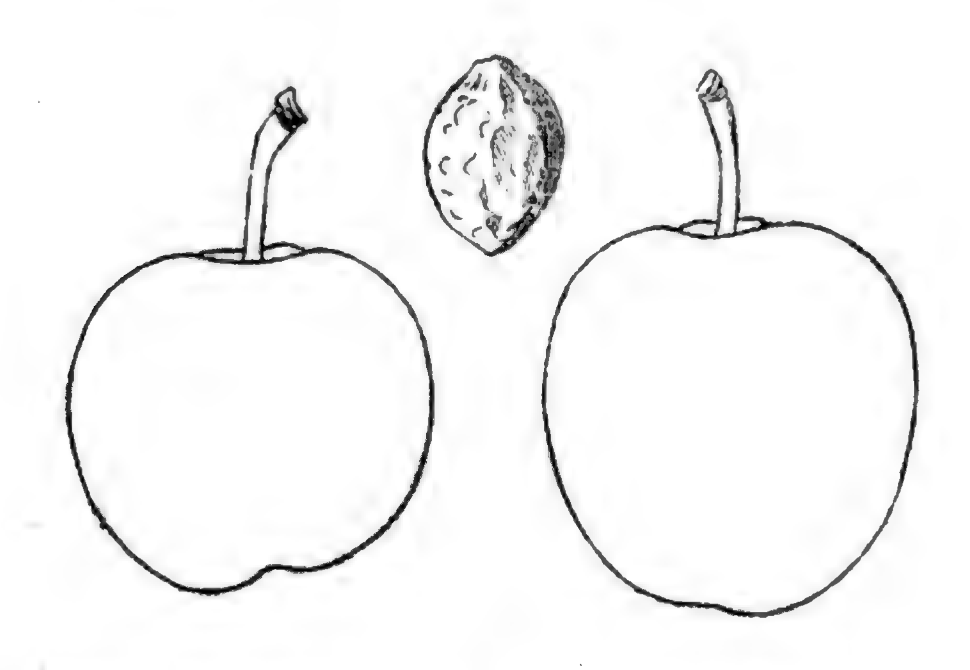
Fleisch nach Jahren etwas grünlich-gelb, nicht weich, fein, nicht so saftreich, als bei der Großen Reineclaude, doch hinreichend saftreich, von sehr süßem, gewürzten Geschmacke.

Der Stein löset sich vom Fleische nicht vollkommen, ist $6^1/_2$''' lang, 5 breit (nach Liegel nur $4^1/_2$) und 3 dick, oval, über welche Form die Rückenkanten etwas hinausgehen; Backen erhoben, rauh, afterkantig; Bauchfurche seicht; Rückenkanten ziemlich stumpf und erhebt die Mittelkante sich beträchtlich.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Großen Reineclaude zu Anfange des September.

Der Baum wächst rasch, macht eine sehr reich verzweigte Krone, indem die Haupttriebe zahlreiche Nebentriebe in Quirlen ansetzen und trägt bald und sehr reich. Die Sommertriebe sind kahl, nur stellenweise ein wenig behaart, ziemlich stark stufig, kurzgliedrig, violettbraun, unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Blatt klein, glänzend, flach, schön elliptisch, einzeln ei-oval. Drüsen am Blattstiele meist mit dem Blatte verbunden; Augen bauchig, konisch, nur wenig abstehend, sitzen auf kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 156. Frühe Fruchtbare. Cl. 1: II, 2. A.
Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. b.



Frühe Fruchtbare. Fast ** und wohl † Anf. August.
Early Prolific.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute, mit der Rothen Frühdamascene reifende und sie an Güte noch etwas übertreffende Frucht, deren Baum gesund und äußerst fruchtbar ist, wurde, nach der von Hogg im Manuale gegebenen Nachricht, erzogen von dem bekannten Herrn Rivers zu Sawbridgeworth in England, aus einem Steine der Précoce de Tours. In meiner Gegend ist sie noch besser, als die gleichfalls sehr frühreifende, aber etwas säuerliche Rivers Früh-Damascene. Sie unterscheidet sich von den gleichzeitig reifenden Sorten Rothe Frühdamascene und Freudenberger Frühpflaume durch mehr gerundete Gestalt, schwarzblaue Färbung und vom Steine ablösiges Fleisch, was die Rothe Frühdamascene in kalten Jahren nicht hat. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London.

Literatur und Synonyme: Hogg, Manual, Early Prolific, mit den Synonymen Rivers' Early Prolific und Rivers' Nr. 2. Der Lond. Catalog führt sie im Anhange S. 25 unter Nr. 44 als Rivers Early prolific, nur dem Namen nach auf. Hogg nennt sie a valuable early plum, und sagt, daß der Baum selten ein Jahr im Tragen überschlage.

Gestalt: mittelgroß, rundlich, am Stiele und Kopfe etwas gedrückt, an letzterem oft nur wenig, nach dem Kopfe nimmt sie etwas, oft merklich stärker ab, als nach dem Stiele und liegt die größte Breite und Dicke etwas mehr nach dem Stiele hin. Gute Früchte maßen 1″ 3‴ Breite und Höhe, manche sind ein weniges dicker als hoch,

andere ein wenig höher als dick, die Breite beträgt meist etwas weniger. Der Rücken zeigt flache, mehr oder weniger ungleich theilende Furche; der Stempelpunkt liegt flach vertieft und erhebt sich die eine Seite der Frucht über ihn.

Stiel: 7''' lang, stark, fast gerade, kurz behaart, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft auch seichter Höhlung.

Haut: ziemlich fein, läßt sich nicht gut abziehen, wenig säuerlich; die Farbe ist stellenweise, oft über den größeren Theil der Frucht schwarzblau mit noch dunkelbraunen Stellen abwechselnd. Feine, goldartige Punkte sind ziemlich häufig und einzeln ziemlich groß. Der Duft ist blau und leicht aufgetragen.

Das Fleisch ist nur ein wenig grünlich gelb, neigt zum Goldgelben, ist fein, saftreich, consistent, von weinartigem, süßen, mit angenehmer Säure gemengten Geschmacke.

Der Stein liegt meistens hohl im Fleische, ist dem der Rothen Frühdamascene ziemlich ähnlich, etwas weniger dickbackig, 8''' lang, 6 breit, $3^1/_2$ dick, etwas verschoben elliptisch, so daß der Bauch nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stielende hin etwas vortritt. Die Bauchfurche ist flach, stellenweise verwachsen; die Rückenkanten sind ziemlich breit, die Mittelkante tritt etwas vor.

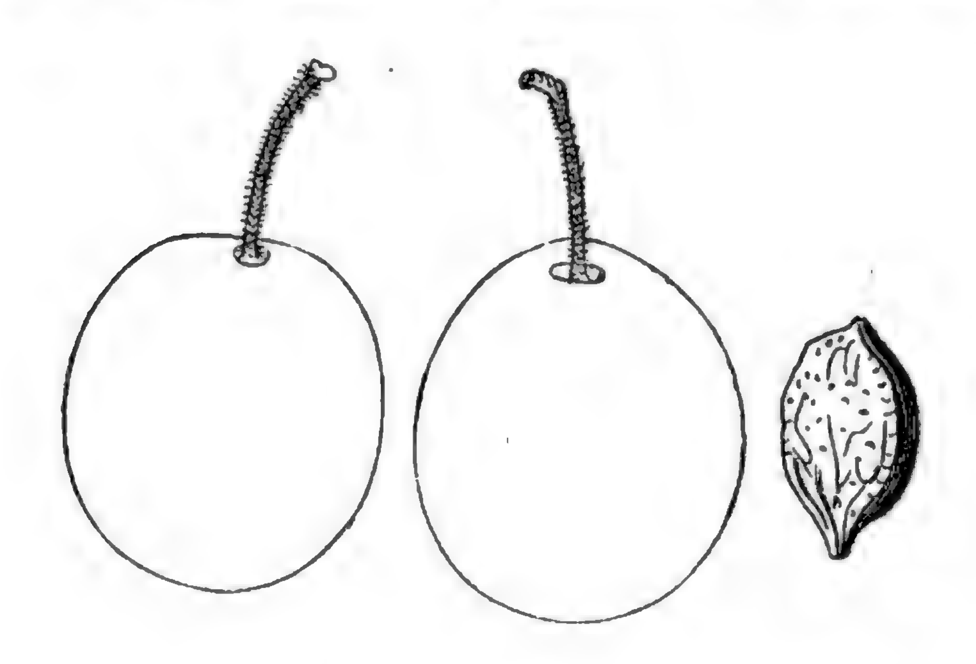
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit den obgedachten frühesten Sorten, noch etwas vor der Königspflaume von Tours und mag nach Beschaffenheit des Fleisches auch ein gutes Compot geben und sich trocknen lassen.

Der Baum wächst rasch und gesund, treibt in spitzen Winkeln empor, setzt viel kurzes Fruchtholz an und bestätigt mein Probezweig seine frühe und reiche Tragbarkeit. Die Sommertriebe sind ziemlich schlank, nur etwas gekniet, nach oben abnehmend, stellenweise soweit sehr kurz behaart, daß man die Frucht noch zu den wahren Damascenen rechnen kann, schmutzig dunkelbraun, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, runzlig, unten behaart, breit-elliptisch. Die Augen sind stumpf, fast zugerundet, dick, weißwollig und sitzen auf flachen, stark gerippten Trägern, deren Rippen sich meist ziemlich weit herabziehen und die Triebe kantig machen.

Oberdieck.

No. 157. Waran Erik. Cl. 1: II, 2. A.

Wahre Damascenen mit blauen Früchten; Cl. 6: II, 1. C. b.



Waran Erik. (Liegel.) * † 1stes Drittel August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Nikita in der Krim; Liegel erhielt sie aus der Central=Obstbaumschule in Gratz. — Sie ist zwar nur klein und etwas unansehnlich, desungeachtet verdient sie als eine sehr frühe und delicate Frucht Fortpflanzung, um so mehr, als ihr Baum sehr fruchtbar ist.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 133, Nr. 138. — Dochnahl hat sie S. 162 als Nikitaer Mirabelle aufgezählt. — Im Jenaer Obstc., Neue Aufl., Sect. IV, Lief. 8, ist sie nach Früchten von mir ziemlich gut, nur zu blau, da sie mehr rothbraun ist, abgebildet.

Gestalt: wie oben gezeichnet. Liegel beschreibt sie als etwas plattgedrückt rund, dem Ansehen nach kurz oval=rund, gegen den Stiel etwas mehr abnehmend, in der Mitte am breitesten, Rücken und Bauch sind etwas gedrückt. Die als eine Linie erscheinende Furche drückt, wie erwähnt, nur wenig und theilt gleich. Der Stempelpunkt ist groß und sitzt in der Mitte der Frucht flach obenauf. — Die Frucht ist klein, nach Liegel 1" hoch, nur ein Geringes weniger dick und um ½''' weniger breit. — Bei mir wurde sie merklich größer.

Stiel: sehr lang, bis 10''' lang, sehr dünn, behaart, in enger, schwach vertiefter Höhle stehend.

Haut: dick und zähe, doch geschmacklos und abziehbar. Die Farbe ist rothblau, ins Bräunliche ziehend; darüber sind viele kleine, goldfarbene Punkte gestreut und bisweilen auch Lederflecken. Der Duft ist hellblau und dünne.

Fleisch: grünlich-gelb, an der sehr reifen Frucht auch fast goldgelb, härtlich, nicht zu saftig, von zuckersüßem, fein aromatischen, köstlichen Geschmacke.

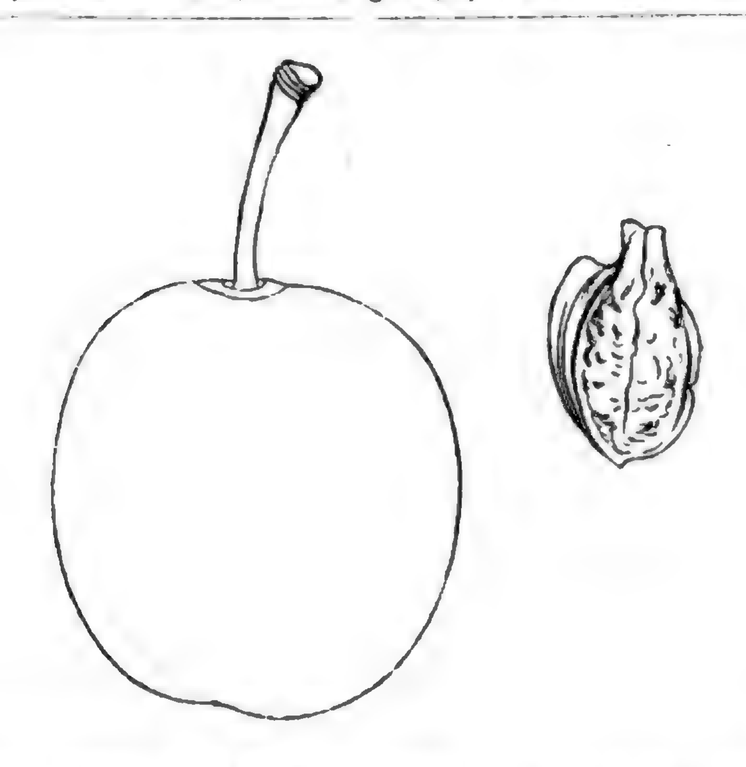
Stein: nicht vom Fleische löslich, hat die oben gezeichnete Form und Größe. Liegel beschreibt ihn als oval, oben abgerundet, etwas spitz, nach dem Stiele zu verlängert spitz, in der Mitte am breitesten, Rücken und Bauch sind gleich erhoben, die Mittelkante des Rückens erweitert sich etwas nach dem Stielende zu und ist ihrer ganzen Länge nach etwas erhoben, die Bauchkanten sind stumpf, ihre Furche ist breit und seicht, die Backen sind rauh.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des August, nach der Johannispflaume (und nach dem katalonischen Spilling), noch vor der Großen Damascene von Tours. — Auch Liegel bedauert es, daß sich diese recht gute Pflaume nicht vom Steine löst und eine dicke, zähe Haut hat, hält sie aber zum Welken für vortrefflich. Sie hängt fest am Baume und springt im Regen nicht leicht auf. Sie unterscheidet sich von anderen ähnlichen durch ihre bräunlichrothe Farbe, etwas platte, kurz ovale, gegen den Stiel etwas verjüngte Form, geringere Größe, dicke, zähe Haut und durch ihren dünnen langen Stiel. Die ihr in Größe und Form ziemlich ähnlichen Rothe Frühdamascene und Frühe Leipziger Damascene sind mehr rothblau und lösen sich gut vom Steine.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe hat einen gemäßigten Wuchs, wird mittelstark, ist reichlich tragbar. Sommerzweige etwas stufig, dicht weichhaarig, am Grunde gelbgrau mit Braun gefleckt, nach der Mitte und Spitze hin violettbraun mit ziemlich abstehenden Knospen. Blätter am Sommerzweige mittelgroß, länglich oval mit auslaufender mäßig langer Spitze, regelmäßig etwas seicht gekerbt, unterhalb behaart, am Tragholze sind sie zum Theile verkehrt eirund, nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, so daß sie bei ihrer mitunter langen Spitze fast breit-lanzettförmig sind. Blattstiel am Sommerzweige 6—9''' lang, am Tragholze zum Theil bis 15''' lang, stark braungeröthet und gefleckt, ziemlich dick und steif, stark behaart, meist zweidrüsig.

Jahn.

No. 158. Keindl's violette Königspflaume. Cl. 1: II, 2. a.
Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. b.



Keindl's violette Königspflaume. ** †† Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erzog sie aus dem Stein der Aprikosenartigen Pflaume und bezeichnete sie mit meinem Namen, wofür ich ihm herzlich danke. Ist eine vorzügliche Pflaume, gehört noch zu den frühen, ist groß, sehr schön und tragbar, zerspringt im Regen nicht gerne. Da sie der Gemeinen Zwetsche in der Güte fast gleich kommt, so verdient sie vor vielen andern empfohlen und angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme ist noch nicht beschrieben und sind über ihren Werth nur erst kurze Nachrichten gegeben, z. B. in der Uebersicht aller Pflaumen, Regensburg 1861, S. 58 unter Nr. 461, und Monatsschrift 1861.

Gestalt: mehr als mittelgroß, oval, 1" 3''' hoch, fast ebenso breit und 1''' weniger dick, meistens etwas höher als breit, oben und unten fast gleich zugerundet und dadurch kurz oval, der Rücken etwas flacher als der Bauch, der stärkste Durchmesser in der Mitte. Einzelne Früchte sind jedoch auch dicker als hoch. Die Nath ist ganz seicht und theilt die Frucht gleich. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, meistens auf der Mitte der Frucht.

Stiel: haarig, rostig, 5''' lang, manchmal auch länger, etwas gebogen, sitzt in einer seichten, auch oft in einer mäßig tiefen Höhle.

Haut: fein, zähe, abziehbar, nur wenig säuerlich. Farbe dunkelviolett, mit vielen feinen, goldfarbigen Punkten übersäet, zuweilen finden sich auch Rostflecken. Der Duft ist blau und dünn.

Fleisch in der vollen Reife grünlich-gelb, zwetschenartig, fest, fein und saftreich, von delikatem, süß-weinsäuerlichem, zwetschenartigen Geschmacke.

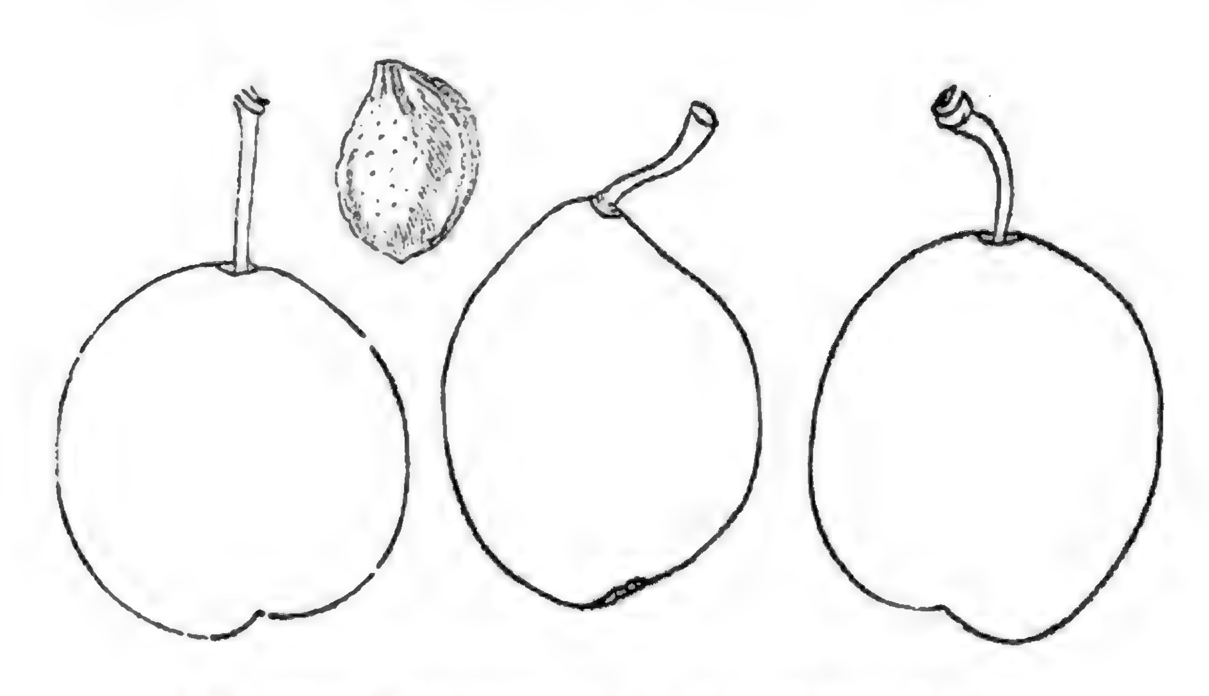
Der Stein ist vom Fleische ganz ablösig, 8½''' hoch, 5½ breit, 3½ dick, verschoben oval, so daß der Bauch nach der Spitze hin etwas, der Rücken nach dem Stiele stark vortritt und die etwas verjüngte Spitze nach der Bauchseite übergebogen und etwas verschoben spitzig ist. Die Bauchfurche ist weit und seicht, die Rückenkanten verwachsen, Mittelkante scharf, Seitenkanten fadenförmig, Backen erhoben, rauh.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Mitte August, einzelne Früchte oft um 8 Tage früher. Für Tafel und Markt sehr zu empfehlen, auch zum Haushalt von Vielen geschätzt, indem sie sich durch ihr festes, zähes Fleisch ganz gut zum Dörren eignet.

Der Baum wird von mittlerer Größe, ist bald und reichlich tragbar. Sommerzweige gerade, kurzhaarig, rothbraun. Schattenseite grün, mit vielen weißen und karmoisinrothen Punkten. Augen gedrängt, aufrecht stehend, kurz, bauchig, zugespitzt. Augenträger klein, kurz, dreirippig. Blätter mittelgroß, flach, 3" lang, 1" 8''' breit, breit-elliptisch, auch breit-lanzettlich, was bei den Fruchtzweigen öfters vorkommt, unterseits behaart, seicht stumpf gesägt. Blattstiel 6—8''' lang, dünn, stark behaart mit Rostflecken, seicht gerinnelt, mangelhaft drüsig. Afterblätter zuweilen da.

Keindl.

No. 159. Dieffenbachs Damascene. Cl. 1: II, 2. A.
Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Dieffenbachs Damascene. *† Ende August, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der Johannispflaume und benannte sie nach dem Obergärtner Herrn Dieffenbach am botanischen Garten zu Wien. Mein Reis erhielt ich von Liegel und später nochmals ebenso von Jahn. Da der Geschmack wohl dem der Hauszwetsche ähnlich, die Frucht aber ziemlich klein, von Gestalt häßlich und der Stein unablösig ist, halte ich sie für entbehrlich.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 129, Nr. 259. (Durch einen Druckfehler hat sie in Liegels Hefte die Nr. 289, die Liegel der Buels Lieblingszwetsche gab). In den Vereinigten Frauendorfer Blättern 1844, S. 309 beschrieb Liegel sie noch unter dem Namen Sämling der Johannispflaume, 1ste Generation, 2ter Baum und hat sie, da dieser Name nicht passend war, später wie oben benannt.

Gestalt: Auch diese Frucht wird auf Liegels Mutterbaume größer und besser gewesen sein, als nach ihrer Verpflanzung auf fremden Grundstämmen. Herr Keindl sandte mir von ihr eine etwas größere, regelmäßiger geformte, fast ovale Zeichnung mit merklich längerem Stiele. Bei mir fiel sie, sowohl in Nienburg als hier etwas weniger groß aus und war durch stark ungleiche Hälften meist etwas unförmlich und häßlich von Gestalt. Nur in dem warmen Jahre 1852 hatte ich sie so groß, als Liegel angibt. Nach ihm ist die Frucht 1″ 5‴ hoch, 1″ 4‴ dick und 1″ 3‴ breit, von Gestalt gedrückt oval, am Stiele stark spitz, am Kopfe flach abgerundet, Rücken und Bauch stark gedrückt und daher bedeutend dicker als breit, der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte; der Rücken ist mehr erhoben als der Bauch; die Furche drückt den Rücken stark und theilt meistens ungleich. Die ganze

Form ist nach Liegel ähnlich der der Gelben Catharinenpflaume. 1863 hatte ich Früchte, die auch am Stiele merklich gedrückt waren, meistens nehmen sie die Figur links oben an, einzelne spitzen sich nach dem Stiele noch stärker zu, so daß sie von der Seite ab angesehen, zwetschenartig sich darstellten. Der Stempelpunkt liegt nach Liegel auf der Mitte des Kopfes, selten in einem kleinen Grübchen, lag bei mir jedoch ziemlich vertieft.

Stiel: nach Liegel 8‴ lang, mäßig dick, behaart, rostig, war bei mir kürzer, meistens gebogen. Er sitzt auf der Mitte der Fruchtspitze in flacher Höhlung, oft wie oben auf.

Haut: dünn, läßt sich nicht gut abziehen, ist genießbar, in voller Reife schwarzblau mit feinen, goldfarbigen Punkten, die öfter in größere, rostige, goldartige Fleckchen zusammenfließen. Der Duft ist dick und blau.

Das Fleisch ist nach Liegel weißgelb, ich fand es etwas grünlich goldgelb, zart, überfließend von Saft, nach Liegel von überaus süßem, erhabenen, edlen Geschmacke, den ich dem Geschmacke einer Hauszwetsche allerdings ähnlich und gut, doch nicht so vorzüglich fand.

Der Stein löset sich auch nach Liegel nicht vom Fleische, ist 7‴ lang (Herr Keindl zeichnet ihn etwas größer aus recht vollkommenen Früchten und war auch bei mir 8‴ lang), 6 breit und 3 dick, nach Liegel einseitig umgekehrt eiförmig, am Kopfe gerundet mit kaum einer Spur von Spitze; ich möchte ihn näher als etwas verschoben breitelliptisch bezeichnen, indem der Bauch nach der Spitze hin, die Rückenkanten nach dem Stielende hin über diese Form vortreten; am Stielende bildet er eine verjüngte, wenig abgestumpfte Stielspitze. Die Bauchfurche ist seicht, meistens zackig; der Rücken mehr ausgebogen und dessen Mittelkante erhoben.

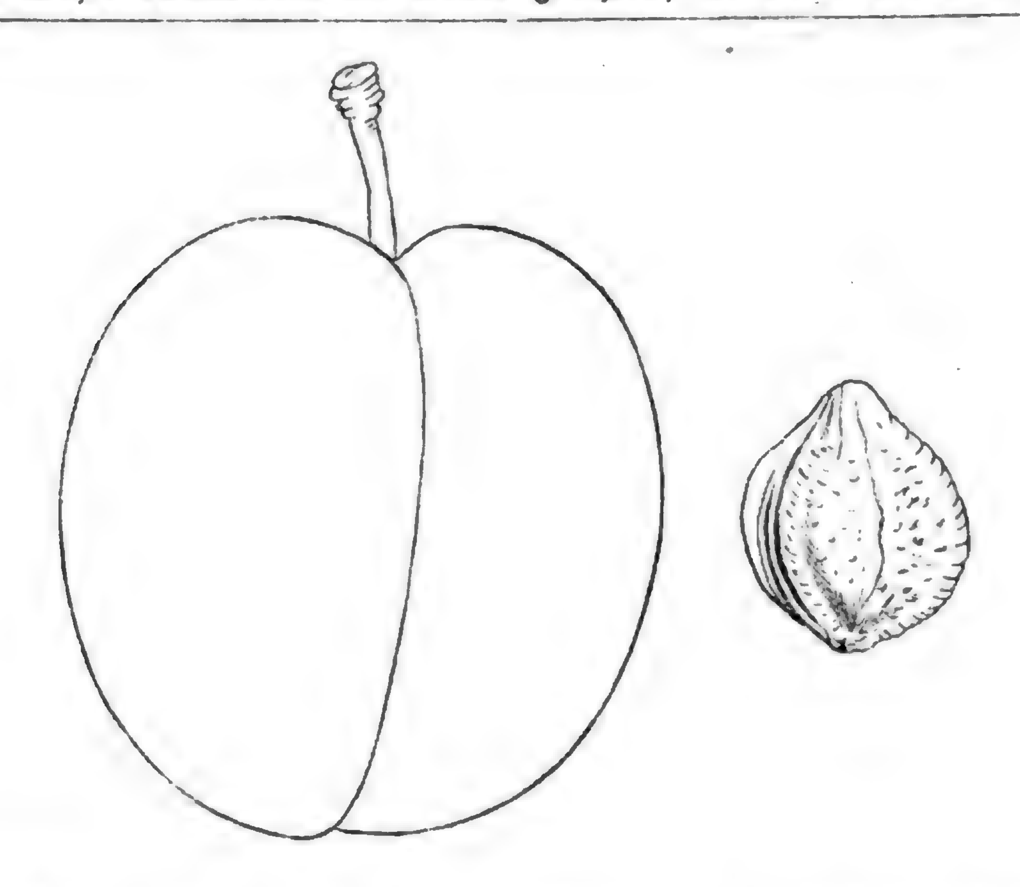
Reifzeit und Nutzung: Die Frucht zeitigt nach Liegel im zweiten Drittel des September. Ich habe die Reifzeit in Nienburg zweimal Ende August notirt, gleich nach der Marmorirten Eierpflaume, ein anderes Jahr 8.—12. September und auch 1862, nachdem ich den Baum von Liegels Reise verloren und die Sorte von Jahn ebenso wieder bekommen hatte, reift sie gleich nach der Großen Reineclaude, in diesem frühen Jahre schon 20. August. Sie reift also vor der Hauszwetsche, und das allein könnte ihr, bei zwetschenähnlichem Geschmacke, Werth geben; im Ganzen ist sie entbehrlich.

Der Baum zeichnet sich in der Baumschule durch feine Triebe und wenig kräftigen Wuchs aus. Die Triebe sind dünn, schlank, etwas stufig, mit kurzen Gliedern, schmutzig braun, ganz unten fast kahl, nach oben kurz behaart, stark mit grauem Silberhäutchen gefleckt, oder stellenweise damit überzogen, wovon das zweijährige Holz ganz silbergrau ist. Blatt klein, oval oder ei-oval, (nach Liegel lang-eiförmig), fast flach, glänzend. Augen bauchig, stumpf-spitz, stehen etwas ab und sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 160. Goliath. Cl. 1: II, 2. A.

Wahre Damascenen mit blauen Früchten; Cl. 6: II, 1. A. b.



Goliath. Liegel (Lond. Cat., Downing). * 1stes Drittel Septbr.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne große und nach wenigen bis jetzt von mir (aus Liegels Zweigen) erzogenen Früchten auch recht gute Frucht bekam Liegel unter dem Namen Caledonian Plum vom Kunstgärtner Rinz in Frankfurt a. M. — Liegel vermuthet, sie sei die Wahre (richtige) Caledonian, auch Goliath genannt, eine englische Frucht und es ist daran kaum ein Zweifel. Weil jedoch auch die Rothe Nectarine nebenbei oft Caledonian genannt wird, so habe ich mir erlaubt, zur Ueberschrift den Namen Goliath zu wählen, wie dieser Name im Lond. Catalog und von Downing ebenfalls vorangestellt ist.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 126, Nr. 317. Die Wahre Caledonian. Goliath. Auch Liegel weist in einer Anmerkung darauf hin, daß der Rothen Nectarine gleichfalls die Benennung Caledonian beigelegt wird und im Heft II, S. 130 sagt er ferner noch, daß eine Pfirschenpflaume, Prune Peche, wie die Rothe Nectarine zugleich ebenfalls noch genannt wird, im Traité des arbres von Poiteau und Turpin unter Nr. 107 enthalten sei, die nach ihrer schön colorirten Abbildung ohne Zweifel der Goliath wäre, wonach also auch dieser gleichfalls als Prune Peche vorkomme. — Cat. Lond. weist bei Caledonian auf Nectarine hin, als auf ein Syn. (of some) von Letzterer. Der Goliath in demselben Cat. hat denn die Synon. Caledonian, Nectarine (of some), Wilmots late Orleans, Saint Cloud, Steers's Emperor. — Downing S. 300 hat dieselben Syn. mit Ausnahme von Nectarine und dem Namen Caledonian fügt er (of some) hinzu. Wie der Londoner Catalog beschreibt er die Frucht und den Baum mit Citat von Thompson und Lindley ziemlich ähnlich wie Liegel und der einzige wesentliche Unterschied ist, daß sowohl vom Lond. Cat. wie von Downing der Stein als unlöslich angegeben wird, wie es aber auch der Rothen Nectarine nachgesagt wird, deren Stein sich wie der der vorliegenden in meinem Garten

gut vom Fleische ablöst. — Vergl. noch Dittrich III, S. 361 und Dochnahl S. 121. — Sehr ähnlich dem Goliath erscheint die in Biv. Album III, S. 47 abgebildete Prune violette americaine; Biv. fand diese in van Mons Baumschule in Löwen vor.

Gestalt: Liegel beschreibt sie als plattgedrückt rund, etwas vierseitig, der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte, von wo aus die Frucht sich nach oben und unten gleichförmig abplattet. Sie ist dicker als breit; Rücken und Bauch sind gleich erhoben, die Furche drückt den Rücken flach und theilt meist gleich. Der Stempelpunkt liegt oben in der Mitte in einer flachen Vertiefung. — Die Frucht ist sehr groß, 1" 5''' hoch, 1" 7''' dick, 1" 5''' breit, (wonach sie sich also oft niedriger baut, als ich sie oben zeichnete).

Stiel: dick, bis 9''' lang, behaart, sitzt in der Mitte in einer tiefen, weiten Höhle.

Haut: dick, zähe, abziehbar, von Farbe dunkel-violettbraun mit zahlreichen, goldfarbenen Punkten. Der Duft ist bläulich und dünne. (Die Frucht sieht ziemlich dunkelblau, sehr schön aus).

Fleisch: weißlich-gelb, etwas gröblich, härtlich, strahlig, saftig, von süßem, erhabenen aromatischen Geschmacke. (Auch selbst 1860 war sie in Meiningen recht gut.)

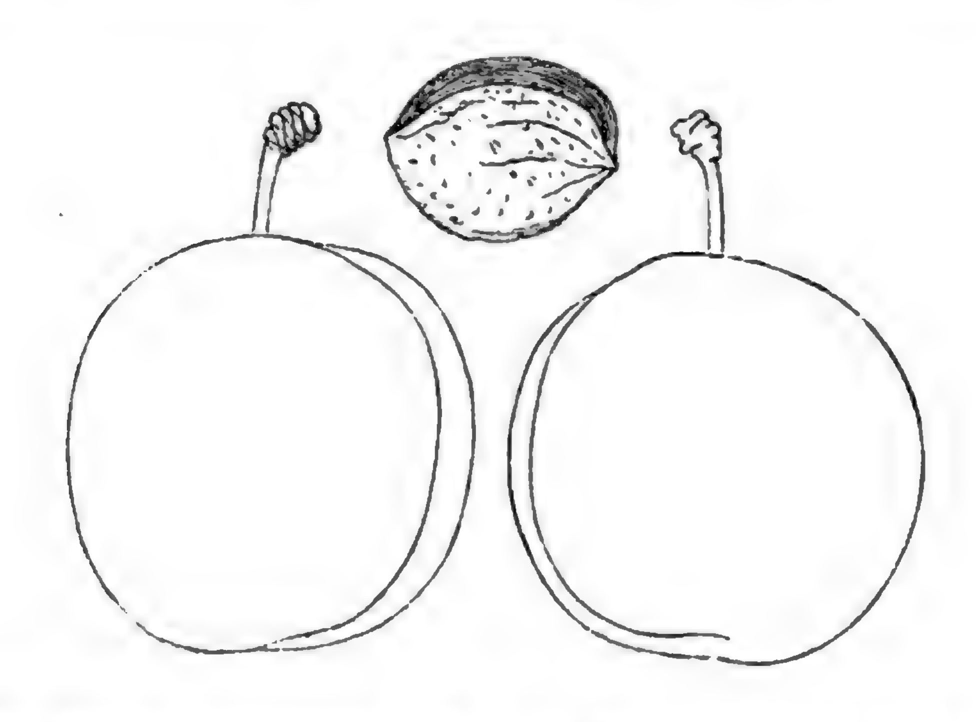
Stein: völlig löslich, (auch an meinen Früchten), rund oval, oben rund, am Stielende etwas zusammengezogen, in der Mitte am breitesten. Mittelkante des Rückens erhoben und stumpf, Rücken mehr erhoben, als der Bauch, Bauchfurche weit und tief, Backen rauh.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im ersten Drittel des September (in Meiningen 1860 gegen den 24. September) und ist sehr groß, schön geformt, recht wohlschmeckend, wohl des I. Ranges werth, während sie Liegel, wie Cat. London und Downing in den II. setzen. Sie hängt fest am Baum und zerspringt wegen ihres zähen Fleisches nicht leicht im Regen. — Von der oft mit ihr zusammengestellten Rothen Nectarine, die ihr in Größe und Form nach Liegel ähnlich ist, ist sie durch deren viel frühere Reife, rothe Farbe und die kahlen Sommerzweige des Baumes unterschieden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig und scheint tragbar zu sein. — Sommerzweige behaart (nach Liegel stark weichhaarig), dunkel-violettbraun, fein bräunlich punktirt. — Blätter mittelgroß, oval oder eirund, auch zum Theil verkehrt eirund, länger oder kürzer zugespitzt, unterhalb behaart, fein oder auch stärker und oft doppelt gezahnt-gesägt oder gesägt. — Blattstiel 5''' lang, behaart, geröthet, verloren drüsig. Jahn.

Anm. Die vorstehend beschriebene Frucht erhielt ich von Herrn Lieutnant Donauer zu Coburg als Caledonian Nectarine Plum, (in welchem Namen die Verwechslung der Caledonian mit der Rothen Nectarine am meisten zu Tage tritt) und von Liegel als Wahre Caledonian. Sie trug in Nienburg öfter, war auch bei mir ablösig vom Stein und ersten Ranges, doch immer plattgedrückt, nähernd in Form der Rothen Nectarine, so daß ich bei der Goliath des Lond. Cat. schon bemerkt hatte, diese werde schwerlich die Wahre Caledonian sein, da sie theils als purplish, theils als oblong und II. Ranges beschrieben werde. Da Jahn von Liegels Reise auch hochgebaute Früchte gehabt hat, welche Abänderung bei Pflaumen öfter vorzukommen scheint, so wird die Identität doch angenommen werden müssen. O.

No. 161. Friedheims Damascene. Cl. 1: II, 2. B.
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Friedheims Damascene. Wo sie nicht abfällt **, Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine des Catalonischen Spillings, so daß hier ein Beispiel vorliegt, daß der Sämling Form und Farbe änderte. Auch Biondecks (rothe) Frühzwetsche erhielt Liegel aus einem Steine des Catalonischen Spillings; diese ist gleichfalls roth, aber noch zwetschenförmig. Er widmete obige Frucht seinem pomologischen Freunde Herrn Aktuar Friedheim zu Gotha, der im Vorstande des dortigen Garterbauvereins sich verdient gemacht hat. Mein Reis erhielt ich von Liegel. In meiner Gegend ist diese Frucht ohne Werth, da zwei gesunde, große Probezweige, die seit 6 Jahren äußerst voll blühen, immer nur 2—3 Früchte ansetzten, die noch dazu vor voller Reife abfielen. Ein junger, kräftiger Hochstamm in der Baumschule, den ich habe stehen lassen, macht es eben so und erreichten die meisten Früchte, die ich sah, auch nur die Größe der Figur rechts oben. Nur eine Frucht hatte ich bisher fast so groß als Figur links oben, die aus einer von Jahn gemachten Zeichnung entnommen ist, der auch die Fruchtbarkeit des Baums nicht tadelt und den Geschmack als sehr angenehm und süß bezeichnet. Man möchte vermuthen, daß die Vaterschaft zu obiger Frucht der Königspflaume von Tours zukomme und sie von dieser das zu frühe Abfallen geerbt habe. Da aber die Königspflaume von Tours in andern Gegenden sehr geschätzt ist, wird, wo diese gedeiht, die Obige

durch große Frühzeitigkeit werthvoll sein. In dem frühen Jahre 1862 reifte sie mir schon Mitte Juli.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 87, Nr. 125, Friedheims rothe Frühdamascene. Es wird erlaubt sein, diesen Namen, wie oben, abzukürzen. Das D. O.-Cab., Neue Aufl., 4te Sect., 1ste Lief. gibt nicht recht kenntliche, zu dunkelrothe Abbildung.

Gestalt: Bei Liegel mittelgroß, 1″ hoch, 1″ 1‴ dick und etwas weniger breit, bei mir meistens so dick als hoch, doch ist die eine Seite der Frucht fast stets etwas höher, als die andere. Gestalt ziemlich rund, meist hochaussehend, zu einem an beiden Enden abgestumpften Ovale neigend. Der größte Durchmesser liegt in der Mitte, einzeln auch mehr nach der Spitze hin; die ungleich theilende Furche drückt den Rücken nur wenig. Der Stempelpunkt liegt in einer spaltenartigen Vertiefung auf der Mitte der Spitze.

Stiel: nach Liegel 5‴ lang, (bei mir etwas länger), ziemlich stark behaart, sitzt in enger Höhle in der Mitte der Frucht.

Haut: dünn, abziehbar, hellroth, mit kleinen, goldfarbenen Punkten dünn übersäet. Der dünne Duft ist weißblaulich.

Das Fleisch ist goldgelb, fest, saftig, nach Liegel von süßem, recht angenehmen Geschmacke.

Der Stein ist ablöslich, wenn die Frucht ganz reif ist, groß, 10‴ hoch, 8 breit, 6 dick, oval, an der Spitze gerundet mit sichtbarem Spitzchen, am Stielende stumpf-spitz; der Rücken ist mehr erhoben, Rückenkanten stumpf, die Mittelkante steht stumpf stark vor; Bauchfurche breit und tief; Backen stark rauh und hochgewölbt, oft afterkantig; die größte Breite liegt in der Mitte.

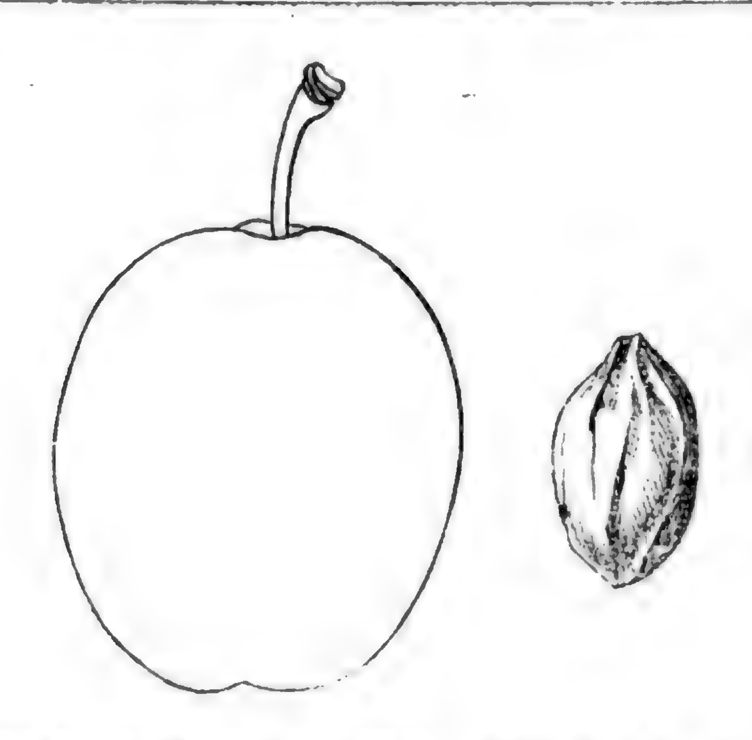
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit dem Catalonischen Spilling, noch etwas vor der Johannispflaume, Ende Juli oder Anfangs August. Wo sie gut trägt für Tafel und Markt schätzbar.

Der Baum wird nach Liegel mittelgroß und ist tragbar. Sommerzweige weichhaarig, etwas stufig, dunkelbraun, unten meist grau, durch matte gelbe Punkte nach unten etwas silberhäutig. Blatt groß, flach ausgebreitet, nach Liegel eiförmig, ich fand es oval, einzeln breitelliptisch; es ist unten behaart, dick, seicht gekerbt. Blattstiel drüsig, Augen dickbauchig, konisch etwas abstehend, oder aufrecht stehend.

Anm. In Heft III bei Liegel ist obige Frucht aus Versehen unter die zwetschenartigen Damascenen mit kahlen Sommerzweigen gesetzt, während sie Heft IV in der Uebersicht S. 66 am rechten Orte eingereiht ist.

Oberdieck.

No. 162. Buchners Königspflaume. Cl. 1: II, 2. B.
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: I, (II) 2. A. b.



Buchners Königspflaume. **† $^2/_3$ August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese treffliche, den häufigsten Anbau verdienende Frucht aus dem Steine des violetten Perdrigon, oder wie er später (z. B. II, S. 166) sagt, aus dem Steine der Königspflaume von Tours, (was wahrscheinlicher ist) und nannte sie anfangs Braunauer violetter Perdrigon, mit Nr. 341 (so II, S. 253), unter welchem Namen ich sie von ihm erhielt. Später schien sie ihm mehr zu den Königspflaumen zu gehören und beschrieb er sie in den Frauendorfer Blättern 1844, S. 200 nochmals und nennt sie berichtigend Braunauer Königspflaume. Er wünscht auch nach Heft II, S. 156, daß man sie Braunauer Königspflaume nennen möge, wobei er vergessen hat, daß er in demselben 2. Hefte S. 138 schon seine Nr. 141 als Braunauer Königspflaume beschrieben hatte. Deßhalb nannte er in den Frauendorfer Blättern von 1852 die Nr. 141 Lucas Königspflaume und die Nr. 341 S. 51 Buchners Königspflaume, welcher Name ihr am besten bleibt und ihr zu Ehren des Herrn Professors Buchner sen. zu München gegeben ist. Wegen der mehreren eingetretenen Irrungen beschreibe ich sie hier ganz selbstständig. Auffallend ist es, daß Liegel in seiner 1861 herausgegebenen Uebersicht aller von ihm beschriebenen Pflaumen sie gar nicht wieder mit aufführt.

Literatur und Synonyme: Das hier Beizubringende ergibt sich aus dem eben Gesagten. Dittrich hat sie III, S. 400 noch unter dem Namen Braunauer violetter Perdrigon. Im deutschen Obst-Cabinet, Neue Aufl., 4. Sect., 4. Lief., ist sie als Braunauer Königspflaume nicht recht kenntlich abgebildet.

Gestalt: Gut gewachsene Früchte sind immer sehr regelmäßig oval, nach dem Kopfe oft ein Geringes mehr abnehmend, als nach dem Stiele, höher als breit, $1^1/_2''$ hoch, $2'''$ weniger breit und dick. Bauch

und Rücken sind ziemlich gleich ausgebogen; die Furche ist flach und theilt ziemlich gleich. Am Stiele ist die Frucht nur wenig abgestumpft und am Stempelpunkte, der meistens unvertieft liegt, fast gar nicht gedrückt.

Stiel: mäßig stark, 7—8''' lang, sanft gebogen, stark behaart, mäßig rostfleckig, sitzt in enger, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: fein, wenig säuerlich, läßt sich abziehen. Die Farbe ist bei stark besonnten dunkelbraun, an der Sonnenseite oft ins Schwarzblaue spielend, bei beschatteten Früchten heller, so daß die Röthe an der Schattenseite die Grundfarbe oft nur punktirt und gefleckt überzieht. Feine goldartige Punkte sind sehr zahlreich und finden sich auch größere Rostfiguren. Der Duft ist röthlich-blau und leicht aufgetragen. Besonders beschattete Früchte sind sehr lieblich gefärbt.

Fleisch: spielt ins Goldgelbe, ist etwas härtlich, sehr saftreich und dem der Königspflaume von Tours in Beschaffenheit und Geschmack sehr ähnlich, aber etwas süßer und vom Steine selbst in kalten Jahren ablösig. Dabei hat die Frucht auch in meiner Gegend nicht den Fehler der Königspflaume von Tours, (den diese seither immer, auch in guten Jahren und auch in den Synonymen Diels Königspflaume und Early Marocco entwickelt, sowohl auf gesunden jungen Stämmen, als auf kräftigen Probezweigen), daß sie noch zu hart vor gehöriger Reife abfällt.

Der Stein ist verschoben breit-elliptisch, mit einer etwas vorgeschobenen Stielspitze, dickbackig und rauh; der Bauch tritt nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stiele hin stärker vor; die größte Breite liegt in der Mitte. Die Bauchfurche ist eng, ihr Rand meistens zackig; die Rückenkanten sind breit und flach und tritt die Mittelkante stumpf nur etwas vor. Ueber die Mitte der Backen läuft eine starke Afterkante.

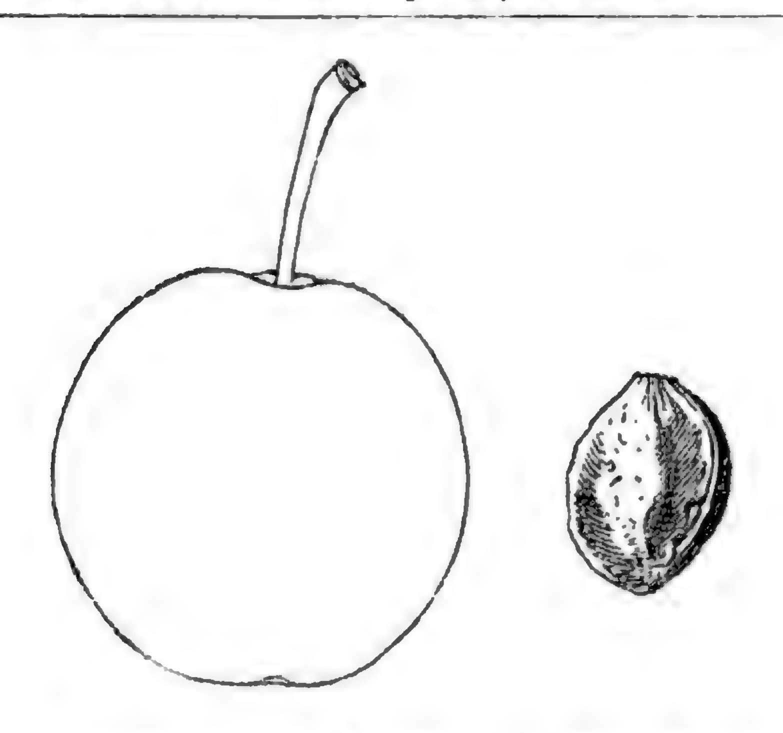
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Königspflaume von Tours, die sich mit der Johannispflaume färbt, aber lange am Baume gefärbt sitzt, ehe sie reif ist, färbt sich erst, wenn die Königspflaume von Tours reif ist und reift dann rasch. Muß auch zu Compoten sehr taugen und sprangen die Früchte in dem sehr nassen Sommer 1864, wo es auch in der Zeit der Reife noch sehr viel regnete, gar nicht auf und wurden vollkommen.

Der Baum wächst recht kräftig und ist früh und sehr tragbar. Er geht mit seinen Zweigen sehr rasch in die Luft und belaubt sich schön. Die Sommertriebe sind lang und stark, gerade, ziemlich steif, doch nach oben merklich abnehmend, stark behaart, schmutzig braun, oder schmutzig dunkelbraun, an Schattenstellen grün, das Blatt ist groß, flach, stark runzlig, breit-elliptisch. Der Blattstiel hat starke Drüsen. Die Augen sind kurz, stumpf, stehend, oder nur wenig abstehend und sitzen auf ziemlich stark vorstehenden, nach oben am Zweige langgerippten, unten kurzgerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 163. Mayers Königspflaume. Cl. 1: II, 2. B.

Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Mayers Königspflaume. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese sehr gute Frucht, die häufige Anpflanzung verdient, von Schmidtberger, der sie für die in der Pomon. Franc. abgebildete Royale hielt und Mayers Königspflaume benannte. Sie hat ablösigen Stein, süßen, durch eine beigemengte feine, nicht starke Säure erfrischenden Geschmack und ist sehr gute Tafelfrucht. Mein Reis erhielt ich von Liegel und aus Frauendorf überein.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 246, Nr. 46 unter obigem Namen; Dittrich hat II, S 300 nur den Namen; Pomon. Franc. I, S. 128, Taf. 6, Royale, die Königin; es ist doch fraglich, ob diese unsere Frucht ist, wenigstens ist sie in der Abbildung nicht zu erkennen und auch der Stein hat andere Form und ist stark elliptisch dargestellt. Das T. O.-Cab., Neue Aufl., 1. Lief., gibt gute, nur etwas allzurothe Abbildung.

Gestalt: Die Frucht erreicht auf wuchsigem Baume die Größe der Großen Reineclaude, ist 1" 4''' hoch, 1" 3''' dick und breit. Die Form ist etwas oval-rund, oben und unten stark und am Rücken etwas gedrückt. Die Furche ist bei schönen Früchten unbedeutend, wird oft nur durch eine Linie angedeutet und theilt meistens gleich. Der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes flach vertieft.

Stiel: nach Liegel 1" lang, bei mir nicht ganz so lang, dünn, gerade, stark berostet, sehr kurz behaart, sitzt in mäßig tiefer, ausgeschweifter Höhlung.

Haut: nicht stark säuerlich, fein, läßt sich ziemlich abziehen und ist in der Reife nach Liegel bläulich roth, welche Farbe meine Früchte nur einzeln und nur an der Sonnenseite hatten, während sie nach der Schattenseite durch starke rothe Punktirung und durchscheinende Grundfarbe mehr freundlich, wie eine Rothe Aprikosenpflaume geröthet waren.

Die Haut ist nach Liegel mit vielen gelblichen Punkten übersäet, die ich nicht zahlreich, dagegen öfter kleine Rostfiguren fand. Der Duft ist dünn, weißlichblau.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, fein, zart, saftreich, von etwas fein weinartig süßem, sehr guten Geschmacke.

Der Stein löset sich nach Liegel nicht ganz vom Fleische und fand ich ihn in einzelnen Jahren fast unablösig, während er meistens, namentlich in warmen Jahren, z. B. 1853, 1854 und noch wieder 1862, ganz ablösig war. Er ist 9''' hoch, fast 7 breit, 5, ja oft fast 6''' dick und recht dickbackig, stark rauh, etwas verschoben breitelliptisch; der Bauch tritt nach der Spitze, der Rücken nach dem Stielende hin und oft stark vor; die größte Breite fällt meistens in die Mitte und die größte Dicke etwas nach dem Stielende hin; die Bauchfurche ist seicht; unter den Rückenkanten steht die Mittelkante stark vor, wird nach dem Stielende hin merklich scharf und ist daselbst gewöhnlich scharf abgeschnitten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben vor und noch mit der Rothen Eierpflaume, der Königin Victoria ꝛc. meistens Ende August, oft Anfangs September, 1862 schon gegen Mitte August. Liegel bemerkt, daß sie im Regen selbst schon vor dem Reifen gern aufspringe; das habe ich 1862, wo die Pflaumen in lange anhaltendem Regenwetter stark litten, nicht bemerkt.

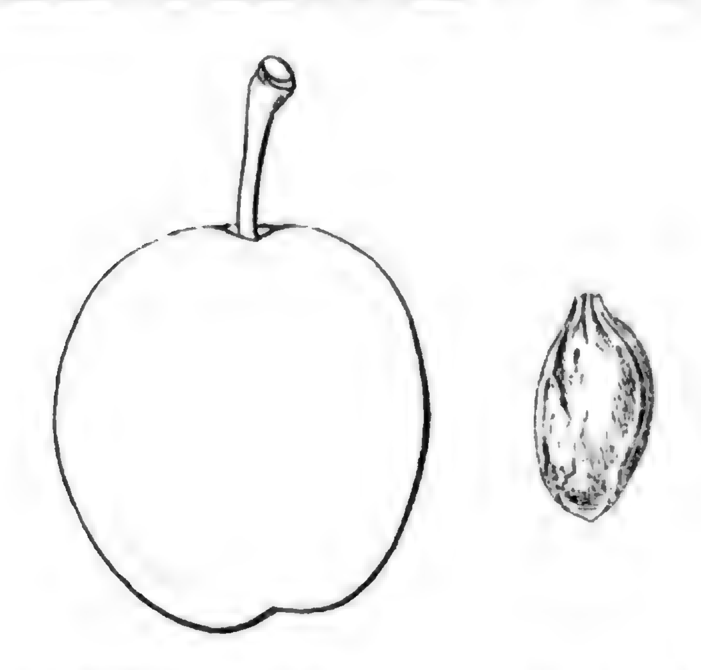
Der Baum wächst nach Liegel stark und wird groß, treibt seine Aeste stark abstehend, belaubt sich dicht und ist mittelmäßig fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, nach oben abnehmend, fast gerade, violettbraun, an der Schattenseite häufig grünlich, nur wenig mit Silberhäutchen gefleckt und nach Liegel stark weichhaarig, während ich die Triebe meiner Bäume aus beiden obgedachten Quellen nur sehr kurz behaart finde und die Behaarung erst bei genauer Betrachtung durch das Glas wahrnahm. Blatt nach Liegel sehr groß, eiförmig, spitzig, auch lanzettförmig oval, flach, etwas rinnenförmig, ist an meinen Bäumen mäßig groß, flach, nicht runzlig, von Form elliptisch, unten behaart, oben glatt. Der Blattstiel hat bald Drüsen, bald nicht, die Augen sind nach Liegel abstehend, lang, spitzig, versenkt; die Augenträger breit, hoch, kurz, meistens gerippt. Ich fand die Augen dickbauchig kurz, etwas abstehend, auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Anm. Nach Liegel nähert sie sich in Farbe, Form und theils selbst Geschmacke am meisten der Hyacinthpflaume, die bei mir weit mehr blauroth, selbst violettroth ist. Sie ist wohl am kenntlichsten durch ihren Geschmack und den stark dickbackigen Stein.

Oberdieck.

No. 164. Die Hyacinthpflaume. Cl. 1: II, 2. B.

Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Die Hyacinthpflaume. Fast ** und wohl † Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese gute, sicher auch im Haushalte brauchbare Frucht von Commanns in Cöln unter obigem Namen, aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz dagegen als Italienische Damascene. Er bemerkt mit Recht, daß die letztere von den Autoren nicht überein beschrieben sei und daher mehrere Früchte unter dem Namen gingen, wie denn auch Diel als Italienische Damascene eine Frucht versandte, welche die Agener Pflaume sein wird. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Die Frucht ist gut und der Baum reich tragbar; ins engere Sortiment gehört sie indeß nicht.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 136, die Hyacinthpflaume, Jacynthe, mit der Nr. 31. Dittrich II, S. 234. Duhamel II, S. 124, Taf. 16, wird die obige sein, wenn gleich Duhamel sie merklich größer angibt. Günderode S. 170, Taf. 34, ist zwar von Gestalt und Größe ziemlich die Duhamelische Frucht, aber sowohl im Kupfer braunroth, als im Texte als dunkel ponceauroth bezeichnet, nur durch den Duft violett aussehend und müßte, wenn er die Duhamelische Sorte hat, in einem Jahre abgebildet sein, wo sie die ungewöhnlichere Färbung hatte, wie sie auch einem Hyacinth in Farbe nicht ähnlich ist. Kraft II, T. 174, hat Duhamels Beschreibung abgeschrieben, seine Figur paßt so ziemlich. Pastor Mayer Taf. 5, Nr. 25, wohl falsch. Auch das Allg. Garten-Mag. 1819, Taf. 15, S. 100 hat eine andere, grün-gelbe Frucht, beschrieben von Sickler. Chr. Wörterb. S. 371, Vollst. Pomol. S. 131, Nr. 38, dort scheint er nur Duhamels Angaben gefolgt zu sein, an letztem Orte jedoch sich nach Günderode zu richten; der Lond. Cat. S. 166 hat nur den Namen ohne weitere Bemerkungen. Ob eine Jacinthe, die ich von Herrn Leroy habe, dieselbe ist, muß sich erst noch zeigen. Liegel erwähnt, daß er von Diel die Damascene von Maugerou als Hyacinthpflaume erhielt, was Reiserverwechslung gewesen sein muß, da ich unter dem Namen von Diel eine blaue Frucht erhielt, kleiner als obige.

Gestalt: Nach Liegel und wie ich sie in Jeinsen hatte, 16''' hoch, $15\frac{1}{2}$''' dick und etwas weniger breit. Duhamel gibt die Größe

zu 20‴ Höhe und 16 Breite an und habe auch ich sie in Nienburg von $1^3/_4$″ Höhe und $1^1/_2$″ Breite notirt, was daher nur auf passenden Boden oder Vollsitzen des Baums ankommen wird. Gestalt nach Liegel ziemlich rund, gegen den Stiel hin etwas dicker, als nach der Spitze hin, kurz eiförmig, so daß der größte Durchmesser etwas nach dem Stiele hin liegt und hatte ich sie hier auch so, während ich sie in Nienburg und 1864 in Jeinsen als oval notirte, wie Duhamels Figur sie darstellt, der im Texte indeß auch sagt, daß sie nach dem Stiele etwas dicker und etwas herzförmig sei. Diese Abänderung kommt bei Pflaumen oft vor. Die ziemlich flache Furche zieht den Rücken etwas nieder und theilt ungleich, wodurch sich die eine Seite nach der Spitze hin etwas erhebt und der kleine Stempelpunkt meistens etwas zur Seite der eigentlichen Spitze sitzt.

Stiel: 6‴ lang, oft auch kürzer, grün, behaart, steht etwas vertieft, oft auch auf einer kleinen, vorgeschobenen Erhöhung.

Haut: dick, zähe, läßt sich gut abziehen, fast geschmacklos, ist von Farbe violettblau, an der Sonnenseite ziemlich dunkelblau, manchmal rothbraun, wie auch ich sie in Nienburg und 1864 in Jeinsen notirte. An der Sonnenseite finden sich zahlreiche, ziemlich große, goldartige Punkte. Der Duft ist dick und blau.

Fleisch: goldgelb, etwas härtlich, doch schmelzend, mäßig saftreich, von süßem, recht angenehmen, erhabenen Geschmacke.

Der Stein, welcher nach Liegel und Duhamel sich nicht ganz gut löset, während ich ihn in Nienburg ganz ablösig fand, in Jeinsen dagegen zweimal unablösig, ist im Verhältniß zu der Frucht, wenn sie die Größe obiger Figur hat, lang. Er hat die größte Dicke etwas nach dem Stielende hin, macht von da, den stark ausgebogenen Rücken weggedacht, nach der Spitze hin eine lange Eiform und verjüngt sich nach dem Stielende hin rasch zu einer nur etwas abgestutzten, oft ein wenig nach der Bauchseite übergebogenen Spitze. Backen ziemlich rauh; Bauchfurche stark, Rückenkanten breit aber flach, treten nach dem Stielende hin stark vor und bilden nach der abgerundeten Spitze hin fast eine gerade Linie, die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin fein, etwas scharf vor.

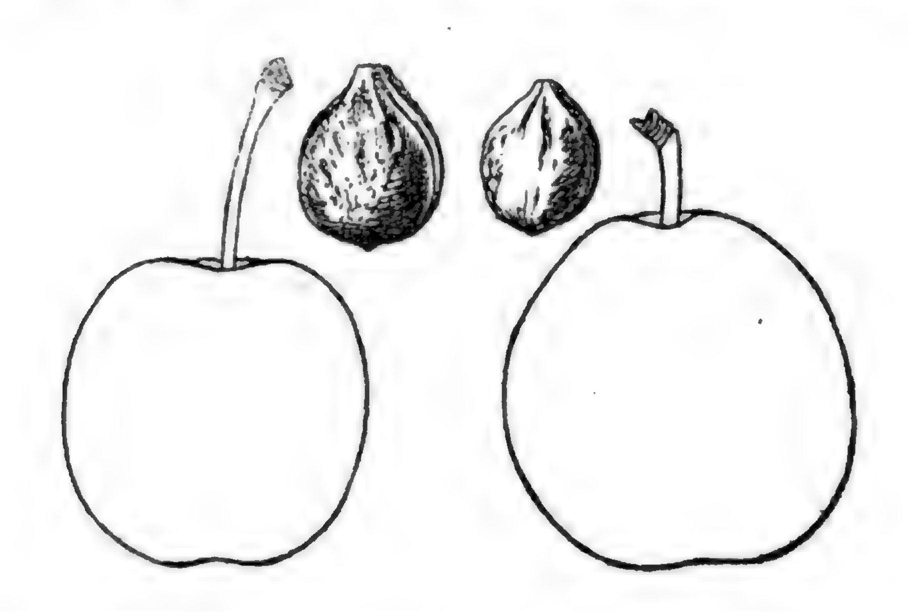
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Anf. September, oft schon Ende August, eben vor der Großen Reineclaude. Liegel nennt sie eine schöne, recht gute Frucht, die fest am Baume hänge und aller Empfehlung werth sei.

Der Baum treibt ziemlich stark und ist fruchtbar. Sommertriebe gerade, unansehnlich braun, stellenweise mit Silberhäutchen gefleckt, stärkere damit belegt, etwas weichhaarig. Blatt groß, öfter hängend, als stehend, flach, runzlich, auch oben behaart, meistens eiförmig, ziemlich langgespitzt, einzeln ei-oval. Augen spitz, wollig, nach Liegel abstehend, während ich sie mehr stehend, theils anliegend notirte, sitzen auf hohen, kurz aber stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 165. Von Flotows Mirabelle. Cl. 1: II, 2. C.

Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C. b.



Von Flotows Mirabelle. ** Ende Juli, Anf. Aug.

Heimath und Vorkommen: Diese wegen Frühzeitigkeit und edlen Geschmacks sehr schätzbare Frucht erzog Herr Dr. Liegel aus dem Steine des Violetten Perdrigons und benannte sie nach dem verdienten früheren Herrn Mitarbeiter an unserm Handbuche, Herrn Geheimenrath v. Flotow zu Dresden. Liegel bemerkt, der Baum scheine sehr tragbar zu sein und trug mir auch 1863 ein noch nicht ganz herangewachsener Baumschulenstamm mehrere Früchte und ein junger Stamm saß 1864 voll, so daß die Fruchtbarkeit sich bestätigt. Verdient vorerst überall rege Beachtung der Pomologen und wenn ihre Fruchtbarkeit sich weiter bestätigt, allgemeine Verbreitung.

Literatur und Synonyme: Liegel gab von ihr nur erst kurze Nachricht in der Monatsschrift II, S. 411. und benannte sie Flotows allerfrüheste Mirabelle, was, wie oben geschehen, abgekürzt werden kann. Sie hatte bei Liegel die Nr. 415; das in der Monatsschrift Gesagte wiederholt er in der Vollst. Uebersicht aller Pflaumen S. 59 und bezeichnet sie als eine sehr kleine, runde Damascene, mit ablöslichem Steine und zartem, aromatischen, süßen Fleische, zu den frühesten Pflaumen gehörend und eine wahre Bereicherung der Pomologie.

Gestalt: Ist nach Liegel sehr klein und rund; bei mir nahm sie die oben dargestellte Größe an, war noch etwas größer, als die Gelbe Mirabelle, die gewöhnliche Form und Größe zeigt die Figur links oben, einzelne nehmen viel von der Form der Gelben Catharinenpflaume an, wie Figur rechts oben. Sie ist in der Mehrzahl der Exemplare an beiden Enden stark gedrückt, nach dem Stiele einzeln stärker abnehmend und daselbst nur etwas abgestumpft, zu beiden Seiten etwas gedrückt, so daß die Breite nicht ganz so beträchtlich ist, als die Dicke; die Furche ist breit und flach und theilt meistens gleich; der starke Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes, in weiter, ziemlich tiefer Senkung.

Stiel: zuweilen stark, kurz, 1/2'' lang, meist 8''' lang, gerade, behaart, etwas rostfleckig, sitzt auf der Stielspitze- in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: zart, glänzend durchscheinend, wenig säuerlich, läßt sich ziemlich gut abziehen und ist von Farbe ziemlich hochgelb. Grüne Punkte und Strichelchen scheinen in manchen Jahren an vielen Stellen durch und finden sich kleine Rostfleckchen und Rostfiguren. Auch blutrothe Punkte und etwas größere Flecken finden sich, doch nicht zahlreich.

Das Fleisch ist goldgelb, saftreich, zart, vom Steine ganz ablösig, von gewürzreichem, sehr angenehmen, süßen Geschmacke, ähnlich dem der Frühen Aprikosenpflaume.

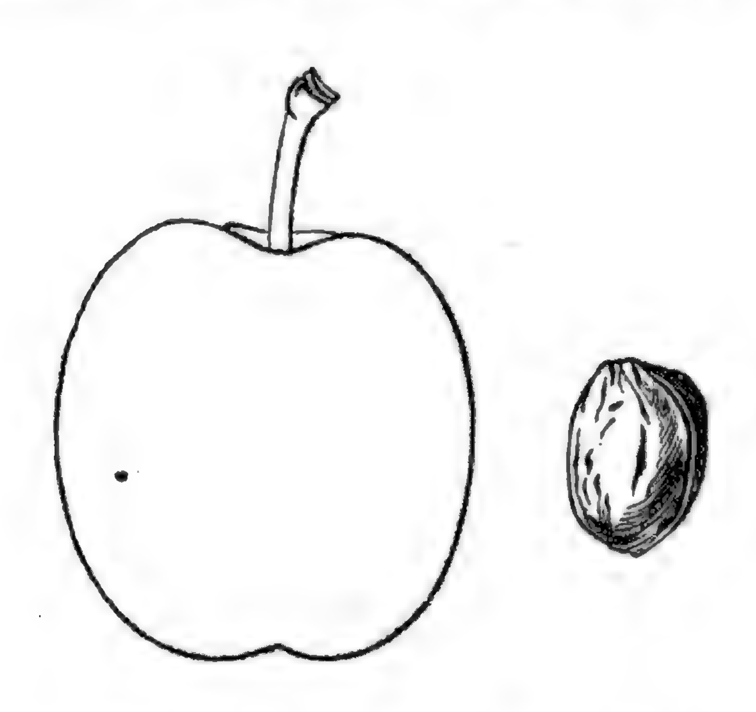
Der Stein liegt frei im Fleische, neigt zur umgekehrten Eiform oder ist umgekehrt eiförmig, mit einem kleinen, nur oben merkbarem Spitzchen am Kopfe und charakteristisch dickbackig, auch stark rauhbackig. Er kommt ohne die vorgeschobene Stielspitze der Kugelform nahe, ist 6''' hoch, 1/2—1''' weniger breit und 4 1/4—4 1/2''' dick. Die Bauchfurche ist recht weit und tief, die breiten Rückenkanten sind flach und erhebt die Mittelkante sich wenig oder gar nicht. Bei den oben dargestellten Steinen ist noch zu bemerken, daß der links dargestellte Stein zu der Figur rechts gehört und der andere zu der Figur links.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte, wie schon gedacht, 1863 mit der Johannispflaume, 1864 gleich nach ihr, nach Liegel wohl noch früher und ist für die Tafel sehr schätzbar, wird sich auch sicher zum Trocknen gebrauchen lassen.

Der Baum wächst in der Baumschule rascher, als andere Mirabellen und macht lange Triebe, scheint aber nachher im Wuchse bald nachzulassen und zeigt ein Hochstamm, den ich vor 6 Jahren zur Krone copulirte, daß Liegels Angabe richtig ist, daß der Baum klein bleibe. Sommertriebe sind an den Baumschulenstämmen lang und schlank, stark behaart, schmutzig und matt bräunlich, mit manchen grünlichen Stellen und nach oben noch grün, nach unten fast ganz mit schmutzig gelblichem Silberhäutchen überzogen. Blatt ziemlich groß, flach, nicht stark runzlig, breit-elliptisch, viele auch am Stiele gerundet und zu oval oder rundlich neigend, mit langer, starker, fast auslaufender Spitze, oben glatt, unten behaart. Blattstiel hat häufig zwei gelbliche Drüsen, die oft auch fehlen, oder mit dem Blatte verbunden sind. Augen kurz, stumpf-spitz, stehend, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 166. Die Monroe. Cl. 1: II, 2. C. Wahre Dam., gelbe Fr. Cl. 6: II, 1. B. b.



Die Monroe, fast **, Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Amerikanische Frucht, die, nach der von Elliot gegebenen Nachricht, erzogen wurde von einer Miss Denham zu Penfield, Staat Neuyork. Mein Reis empfieng ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, welcher es von Downing bezog, der jedoch in seinem Werke die Frucht noch nicht aufführt. Die Sorte ist tragbar und gut, und muß mehr nach Süden merklich edler von Geschmacke sein, als in meiner Gegend, ist indeß eine Bereicherung der Pomologie nicht, da das Fleisch vom Steine nicht ganz ablösig ist.

Literatur und Synonyme: Elliott, S. 477, beschreibt die Frucht über mittelgroß, oval, grüngelb, selten mit einem rothen Anfluge an der Sonnenseite. Stiel lang, dünn; Fleisch grüngelb, reich gezuckert, Anfang September reifend. Aehnlich hat Liegel sie beschrieben in der Monatsschrift 1855, S. 284, und hatte sie bei Liegel die Nr. 285, der jedoch die Größe nur zu 15''' angibt, auch einige Abweichungen in der Beschreibung hat.

Gestalt: Stark mittelgroß, $1^1/_2$'' hoch und fast so dick, etwas weniger breit, von Gestalt oval, an beiden Enden und am meisten am Stielende gedrückt. Die Furche ist weit und ziemlich tief und theilt nur wenig ungleich, drückt auch den Rücken nur etwas. Der Stempelpunkt liegt oben auf der Spitze in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte.

Stiel: kahl, nach Elliott und Liegel lang und dünn, 7''' lang, während er bei mir etwas kürzer und dicker war, sitzt in tiefer, ziem-

lich weiter Höhle. Daß er, wie Liegel angibt, in einer engen, seichten, vorgeschobenen Spitze sitze, habe ich nicht gefunden.

Haut: dick, läßt sich nicht gut abziehen, wenig säuerlich, in voller Reife gelb, nach Liegel mit zahlreichen rothen Punkten und einzelnen rothen Flecken besetzt. Ich fand mit Elliott nur wenig Röthe, doch ist dies nach Jahren veränderlich. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist nach Elliott grüngelb, nach Liegel gelb und so fand ich es auch bei recht reifen Früchten saftreich, nach Liegel von zuckersüßem, delikaten, aromatischen Geschmacke, den ich zwar sehr angenehm süß, mit etwas feiner Säure gemengt, doch nicht vorzüglich finde, und wenigstens die gleichzeitig reifende Gelbe Herrenpflaume vorziehe. Sie wird in wärmeren Gegenden süßer sein.

Der Stein ist vom Fleische nicht ganz ablöslich, ist 8‴ hoch, 6 breit, 4 dick, nach Liegel verschoben lanzettförmig, welche Form ich selbst nach Liegels Terminologie nicht hinlänglich herausfinden kann und den Stein vielmehr fast oval finde, über welche Form die schmalen Rückenkanten nach dem Stielende hin hinausgehen, unter denen die Mittelkante stärker vortritt und scharf ist. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief; der Stein ist nicht rauh und etwas flachbackig.

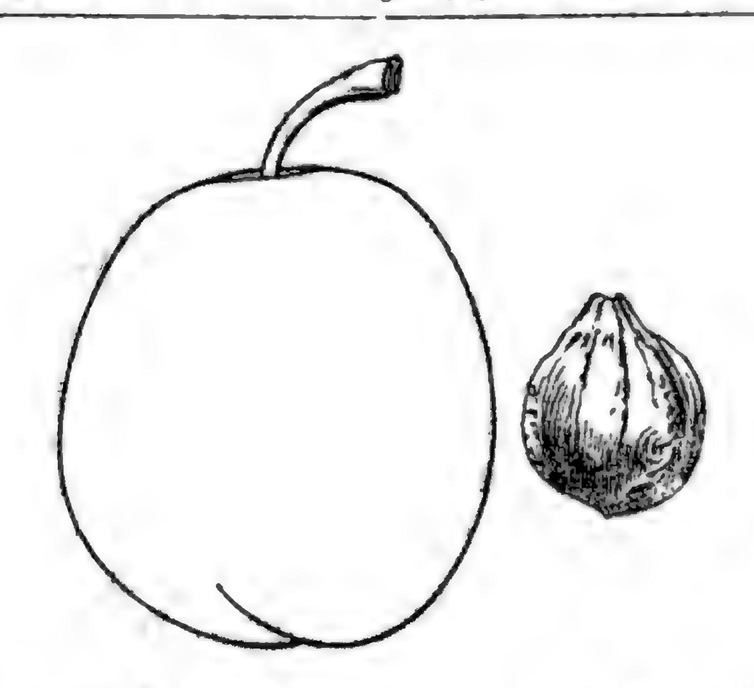
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Königspflaume von Tours und Oullins Reineclaude nach Mitte August.

Der Baum, welcher bei mir gut wuchs, macht viel kurzes Fruchtholz und starke, steife, fast nicht gekniete, stark behaarte, schmutzig braune Triebe, die fein und nach unten etwas stärker mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt sind. Blatt mäßig groß, schmal, meist umgekehrt langeiförmig oder umgekehrt eilanzettlich mit fast auslaufender Spitze, fast flach, glänzend, nur seicht und fein gezahnt, Augen stark, bauchig, konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Anm. Wenn die Frucht nicht viele Röthe hat, gleicht sie sehr der etwas später zeitigenden, Aprikosenartigen Pflaume.

Oberdieck.

No. 167. Crügers rothe Pflaume. Cl. 1: II, 2. E.
Wahre Damascene, bunte Frucht; Cl. 6: II, 5. B. b.



Crügers rothe Pflaume, **†. Ende Aug., Anf. Sept.
Crügers Scarlet.

Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr werthvolle Amerikanische Frucht, welche ein Herr Henry Cruger, Esq. zu Neuyork erzog. Downing nennt sie eine köstliche und sehr schöne Frucht, deren Baum überreich trage. Letzteres bestätigte mein Probezweig, der schon im 3ten Sommer klettevoll saß, daß ich auspflücken mußte, und 3 Jahre hinter einander voll saß; der Geschmack ist auch bei uns sehr edel und verdient sie sehr weitere Verbreitung. Mein Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens zu Travemünde, der die Sorte von Downing bezog.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie noch nicht, Downing S. 298 Crugers Scarlet, mit den Synonymen Crugers, Crugers Seedling, Crugers Scarlet Gage. Der Londoner Catalog und Hogg haben sie noch nicht. Ist also neuesten Ursprungs.

Gestalt: mittelgroß, erreicht nicht ganz die Größe einer starken Großen Reineclaude und hat Aehnlichkeit mit der Rothen Aprikosenpflaume, die erst nach ihr zeitigt. Die Gestalt neigt, namentlich wenn man die Frucht von der Seite betrachtet, zuweilen zur umgekehrten, am Kopfe gedrückten Eiform. Manche sind breiter als dick, die meisten so dick als breit und mehr rund, doch selten von schöner Rundung, sondern meist etwas unförmlich und fast immer ist die eine Hälfte beträchtlich stärker als die andere. Die Furche ist sehr flach und theilt allermeist stark ungleich. Der Stempelpunkt liegt auf dem Kopfe flach ver-

tieft, oder oben auf, und allermeist erhebt sich ein Theil der Frucht über ihn.

Stiel: mäßig stark, stark rostfleckig, sanft gebogen, kurz behaart, ist 6—7‴ lang und sitzt allermeist in einer ziemlich starken Vertiefung.

Haut: fein, wenig säuerlich, genießbar, läßt sich nicht gut abziehen. Die Färbung ist in meiner Gegend weniger lebhaft als in Downings Gegend, sie ist ein unansehnliches Gelb, über welches leichter und stärker, mit stark oder wenig durchscheinender Grundfarbe sich eine etwas helle Röthe erstreckt, in der man zahlreiche, feine, dunkelrothe Punkte, oder dunkelrothe, selbst schwärzlich rothe Ringe um die zahlreichen Punkte erblickt. Der Duft ist stark und röthlich bläulich, so daß man die recht gefärbte Frucht zu den bunten rechnen kann. Beschattete haben nur wenig und leichte Röthe. Downing bemerkt jedoch selbst, daß beschattete Früchte nur schwach gefärbt seien.

Das Fleisch ist goldgelb, fein, strahlig, auch in kalten Jahren vom Steine ganz ablösig, saftreich, consistent, von etwas weinartigem, ziemlich süßen, sehr edlen Geschmack.

Der Stein ist 9‴ lang, 7½‴ breit, 4 dick, recht breit elliptisch, zur umgekehrten Eiform neigend, nach der Spitze mehr gerundet, nach dem etwas abgestutzten Stielende hin merklich verjüngt. Die größte Breite liegt in der Mitte, die Backen sind nicht stark erhoben, auch nicht stark rauh; die Bauchfurche ist seicht und eng; unter den ziemlich schmalen Rückenkanten steht die Mittelkante merklich und scharf, oft etwas flügelartig vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Reineclaude und Rothen Eierpflaume Ende August oder Anfang September; 1862 schon Mitte August. Ist eine sehr schätzbare Tafelfrucht, deren Werth durch große Fruchtbarkeit erhöhet wird, und mag auch zum Welken taugen.

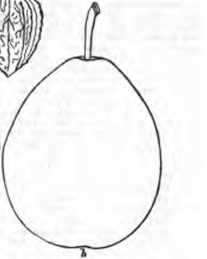
Der Baum scheint mir sehr gemäßigt zu wachsen und wird früh fruchtbar. Die mäßig starken, kurzgliedrigen Triebe sind sehr kurz behaart. Downing bezeichnet sie als behaart, was man jedoch nur an jungen und kurzen Trieben stärker wahrnimmt, so daß man versucht werden kann, die Triebe als glatt anzusehen. Das Blatt ist ziemlich klein, flach, etwas wellenförmig gebogen, elliptisch oder breitelliptisch. Der kurze Blattstiel ist meist ohne Drüsen. Die dicken, kurzen, stumpfen, anliegenden Augen sitzen auf vorstehenden, ziemlich stark gerippten Trägern. Das Blatt des Fruchtholzes ist meist schmäler und häufig ziemlich lanzettlich.

Anm. Der Unterschied gegen die sehr ähnliche Rothe Aprikosenpflaume besteht hauptsächlich darin, daß diese in vollkommenen Exemplaren größer ist, etwas süßer schmeckt, etwas später reift und der Stein nicht immer die regelmäßig breitelliptische Form hat, sondern nach der Form der Frucht in Form variirt.

Oberdieck.

No. 168. Dunkelbl. Eierpfl. Cl. I: 1. A. W. Zw. m. bl. Fr.; Cl. 6: I, 1. A. a. (b).

a



b

Dunkelblaue Eierpflaume, Liegel fast,*,* †. Anf. bis Mitte Sept.

c

Heimath und Vorkommen: Sie scheint bereits länger bekannt zu sein, denn sie ist unter verschiedenen Namen verbreitet, unter welchen sie auch an Liegel kam. Unter den großen blauen Pflaumen ist sie eine der schönsten und eine wahre Zierde der Obstschule und ihr Hauptfehler ist nur, in der Regel nicht vom Steine löslich zu sein.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 18. Er bekam sie von Oberdieck als Bamberger Eierpflaume, (Liegel hatte irrig Brandenburger Eierpflaume gelesen), von Herrn Pfarrer Urbaneck zu Majthény in Ungarn als Ungarische blaue Eierpflaume und anderwärts her auch als Blaue Eierpflaume, unter welchem letzteren Namen jedoch Liegel eine andere rothblaue, später reifende Frucht beschrieben hat. Oberdieck S. 456, Dochnahl S. 84. Im Jenaer Obstcab. 2te Lief. ist sie nach Früchten von mir ganz gut abgebildet. — Zu bemerken habe ich noch, daß Rodts große frühe Pflaumenzwetsche, (Liegel IV, S. 14,) nach den bereits aus Liegels Zweigen erzogenen, und mir auch vor Kurzem von Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz gesendeten Früchten und nach der übereinstimmenden, sehr kenntlichen Vegetation von der vorliegenden Dunkelblauen Eierpflaume, die ich ebenfalls von Liegel besitze, nicht verschieden ist. Daß Liegel die Rodts unter die damascenenartigen Zwetschen gestellt und

Digitized by Google

ihren Stein als löslich beschrieben hat, findet darin seine Erklärung, daß die Sommerzweige in der Jugend, besonders die an denselben sich oft wieder entwickelnden Nebenzweige etwas wollig sind, und daß ich selbst den Stein der Frucht in guten Sommern bisweilen löslich fand. — Liegel sagt weiter, bei Beschreibung der Rodts frühen großen Pflaumenzwetsche (IV, S. 15), daß er die Marokkopflaume, wie Christ sie in der vollständigen Pomologie, S. 86, beschrieben habe, sehr ähnlich finde. Oberdieck erhielt von Liegel eine Marokkopflaume, die er unter Nr. 468½ hatte und nicht näher beschrieb, und wird diese nach Früchten, welche davon Oberdieck erbaute, auch die obige Dunkelblaue Eierpflaume sein. Ob diese von Liegel an Oberdieck gekommene Marokkopflaume die Christ'sche wirklich ist, mag dadurch sehr zweifelhaft scheinen, daß Christ die Zeitigung seiner Marokkopflaume Anf. August setzt, während Liegels Marokkopflaume und Rodts frühe große Pflaumenzwetsche bei Oberdieck immer erst kurz nach der Großen Reineclaude, also Anf. September zeitigten.

Gestalt: nach Liegel oval, an beiden Enden ziemlich gleich abgerundet. (Ich selbst möchte sie etwas verkehrt eirund nennen, da ich bei der Mehrzahl der Früchte die größte Dicke in der obern Hälfte, nach dem Stempelpunkte hin finde.*) Bei mehreren Früchten bemerkt man am Stiele eine kleine Erhöhung. Die Frucht ist auffällig mehr dick, als breit, Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben. Die etwas vertiefte Furche drückt den Rücken stark und theilt gleich oder ungleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte unvertieft. Die Frucht ist sehr groß, 1'' 9''' hoch, 1'' 7''' dick und 1'' 5''' breit. Ich fand sie selbst 2'' in der Höhe, 1¾'' in der Dicke und 19''' in der Breite messend.

Stiel: 1'' lang, etwas dünn, behaart, berostet, steht in ziemlich tiefer und enger, meist nach der Furche hin abfallender Höhle, zuweilen auch flach oben auf.

Haut: dick, zähe, etwas bitterlich, gut abziehbar. Farbe schwarzblau, doch findet sich öfters noch etwas Röthliches an einigen Stellen. Röthliche Punkte, auch Rostfiguren sind nicht selten. Duft bläulich und leicht.

Fleisch: goldgelb, etwas strahlig, härtlich, saftreich, in guten Jahren von weinig süßem, fast erhabenen, in anderen Sommern mehr säuerlichem Geschmack.

Stein: nicht vom Fleische löslich, (vergl oben), von Form und Größe wie oben gezeichnet Rücken kaum merklich mehr erhoben als der Bauch, hat 3 abgeschiedene erhobene Kanten; Mittelkante tritt stark hervor und ist sehr scharf. Backen sehr rauh, afterkantig. Die Bauchfurche ist seicht und enge.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift zu Anfang bis Mitte September, zuweilen schon zu Ende August und ist immer eine große, schöne Pflaume, die Jedermann gefällt. Sie macht sich kenntlich durch ihre Form und dunkelblaue Farbe und vorzüglich durch ihre bedeutend größere Dicke im Verhältniß ihrer Breite. Hiedurch unterscheidet sie sich auch noch weiter von der Blauen Eierpflaume.

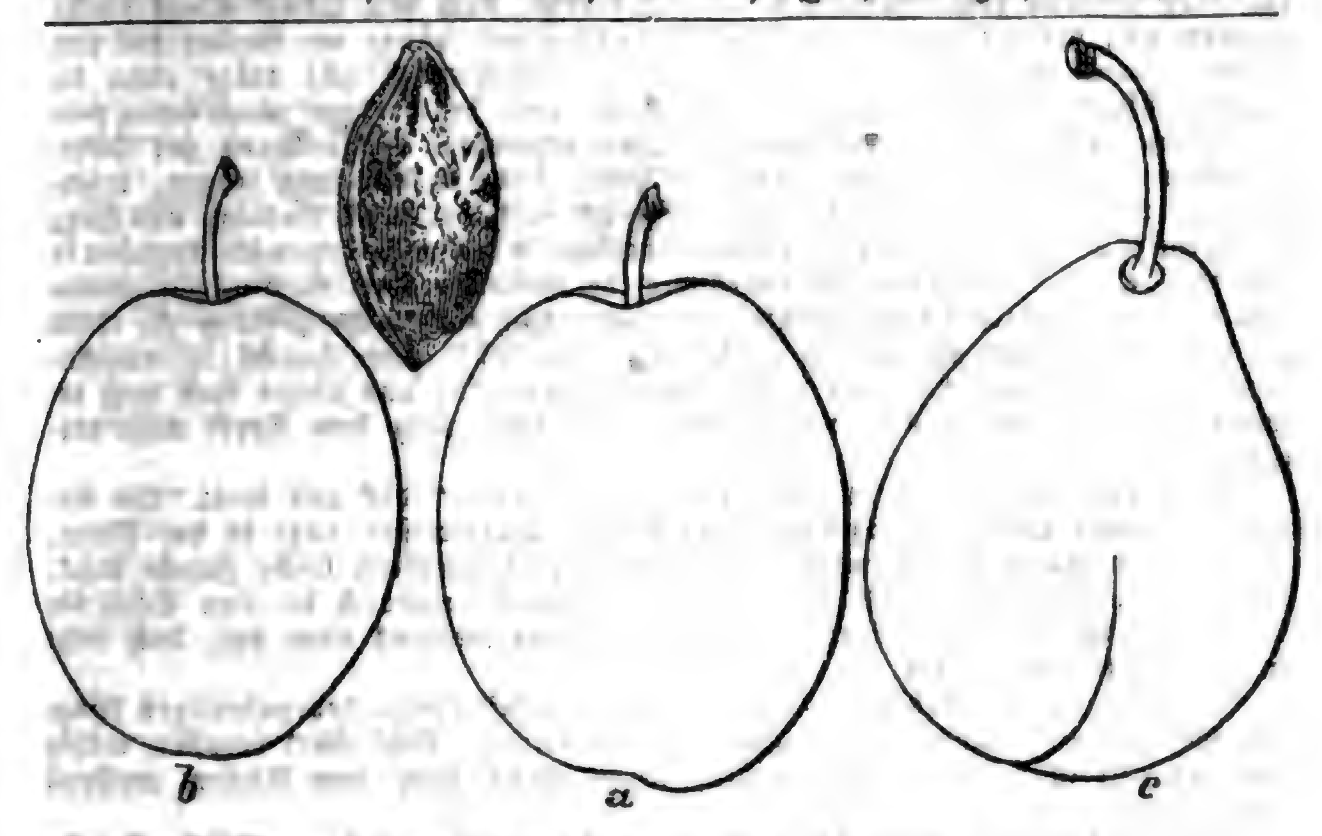
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird groß und ziemlich hoch, trägt aber des ungeachtet schon in der Jugend seine Zweige gerne überhängend; seine Tragbarkeit ist in den meisten Jahren recht gut. Sommerzweige lang und schlank, oft gebogen, von Farbe rothbraun mit Graubraun gesprenkelt, kahl. Die oft aus ihnen hervortreibenden Seitenzweige sind jedoch an der Basis meist weichhaarig und violettroth. Blätter bei kräftigem Wuchse oft groß, breit eirund mit kurzer, aufgesetzter Spitze, an älteren Bäumen verkehrt eirund, auch oval, zum Theile nach dem Stiele zu keilförmig, die Bezahnung geht bald mehr ins Gesägte, bald ins Gekerbte über. Sie sind unterhalb behaart, ziemlich runzelig, mehr oder weniger dunkelgrün und glänzend. Blattstiel ½'' bis 10''' lang, ziemlich stark, behaart, geröthet, verloren drüsig.

Nachschrift: Eine Imperiale violette in den belg. Annalen I, S. 99, mit dem Syn. Prune d'oeuf violette gleicht auf der Abbildung sehr der vorliegenden Dunkelblauen Eierpflaume. Wenn ich jedoch von der Soc. van Mons in Brüssel, von der ich mir sie erbat, dieselbe Sorte bekommen habe, so ist sie nach der Vegetation des Baumes doch wieder eine verschiedene Frucht. Jahn.

---

*) Anm. von Oberdieck. Ich hatte die Frucht oft auch nur umgekehrt eiförmig, wie Figur b, aber doch meistens oval.

No. 169. Blaue Kaiserin. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zw., blaue Fr.; Cl. 6: I, 1. B. a.



Blaue Kaiserin, *†, Anf. September.
Blue Imperatrice.

Heimath und Vorkommen: Ist etwa eine Englische Frucht, deren Reis Liegel durch Herrn Behrens in Travemünde aus dem Garten der Societät zu London erhielt und von Liegel wiederum an mich kam. Die erbauten Früchte zeigten nach Liegels Angaben sichtbar die Aechtheit. Liegel nennt sie eine schöne, gute und frühe Zwetsche, die aller Aufmerksamkeit werth sei; die Engländer und Amerikaner loben sie aber außerordentlich. Eine Bereicherung der Pomologie fand ich meinerseits in ihr nicht, da sie zwar, wegen Aehnlichkeit mit der Hauszwetsche auf dem Markte Käufer finden möchte, sie auch reich trägt, das Fleisch aber unablösig ist und an Güte des Geschmacks einer Hauszwetsche doch merklich nachsteht.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 12, Nr. 337, Blaue Kaiserin, Blue Imperatrice. Londoner Catalog, S. 166, Nr. 63, Blue Imperatrice, mit den wenig richtigen Synon. Imperatrice und Imperatrice violette, (welche bei uns und richtiger eine ganz andere Frucht ist), Veritable Imperatrice und Violette. Hogg hat sie im Manuale gleichfalls als Blue Imperatrice mit den Synon. Imperatrice und Empress; er setzt sie für Tafel und Küche in den ersten Rang und die Reife, mit dem Lond. Cataloge, in den Oktober, die indeß bei mir und Liegel früher fiel. Hogg setzt jedoch hinzu, man pflanze den Baum am besten an eine Mauer, was bei uns wohl Keiner mit einer nicht edleren Pflaume thun würde, zumal auch Hogg den Stein als unablösig bezeichnet. Elliott, S. 434; Downing S. 290 und Ausgabe von 1866, S. 359. Downing gibt die Figur weit stärker nach dem Stiele abnehmend, als unsere Figur, ganz umgekehrt eiförmig, (Figur c, oben) und hat als Synonyme gleichfalls Imperatrice, (Lindley, Miller) Veritable Imperatrice, Violette, Imperatrice Violette (Duham). Die Amerikaner lobten die Frucht gleichfalls sehr; Downing nennt sie eine der delikatesten unter den späten Pflaumen, gewürzreich und gezuckert, reifend im Okt. und Aug., an geschützten Stellen bis Mitte Nov. am Baume, wobei, jedoch der Stein gleichfalls als unablöslich bezeichnet wird. Downing und Elliott warnen, die Frucht nicht zu verwechseln mit einer bei Boston sehr verbreiteten Blue Im-

peratrice, die auch Semiana heiße und eine saure Frucht, von geringerer Güte sei, bloß tauglich zum Einmachen. Diese sei oval, nach dem Stiele etwas stärker abnehmend; Stiel kaum 1/2" lang, Haut dunkelblau; hänge am Baume bis zum Froste, wobei noch hinzu gesetzt wird, diese schlechtere Frucht möge etwa die rechte Dühamelische Imperatrice violette sein, von der er sage: assez douce pour une prune tardive, welche Meinung aber, bei genauerer Vergleichung der Dühamelischen Beschreibung, Keiner beitreten wird. Eher möchte man fragen, besonsonders wegen der mehr ovalen Form, (zumal auch der Lond. Catalog und Hogg die Form als obovate bezeichnen) und der früheren Reife, die gegen die Angaben in Amerika ist, ob Liegel etwa die schlechtere, bei Boston verbreitete Blue Imperatrice aus London erhalten haben möchte, was indeß doch nicht wahrscheinlich ist, theils an sich, theils weil häufig das Urtheil über die Güte einer Frucht in verschiedenen Gegenden und Ländern sehr verschieden ausfällt und Liegel doch auch bemerkt, daß die Frucht bald nach dem Stiele, bald nach dem Kopfe mehr verjüngt sei.

Gestalt: Die Frucht ist groß, 1" 8''' hoch, 1" 5''' dick und breit. Die Gestalt ist etwas unregelmäßig oval; der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte; Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben; die meistens flache Furche drückt den Rücken nur etwas und theilt meistens ungleich, wodurch die eine Seite der Frucht sich mehr erhebt. Der Stempelpunkt liegt meistens oben auf, doch nicht in der Mitte des Kopfes.

Der Stiel ist gewöhnlich bei der Insertion mit einem knorpelartigen Ringe umgeben, ist 10''' lang, bei großen Früchten kürzer, kahl, stark berostet, mäßig dick und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken meistens stark abfällt.

Haut: dick, abziehbar, kaum säuerlich, schwarzblau; feine gelbliche Punkte sind zahlreich, doch nur unter dem Glase zu bemerken. Der Duft ist hellblau und dick.

Das Fleisch ist gelblich, saftig, zwetschenartig fest, von süßem, etwas säuerlichen Geschmacke, der dem der Hauszwetsche etwas ähnlich, doch nicht ganz so vorzüglich ist. Das Fleisch ist vom Steine nicht ablöslich, und bei irgend zu starker Reife wird es weich und etwas schmierig.

Der Stein ist nach Liegel nicht gut, bei mir gar nicht ablöslich. Die Dimensionen gibt Liegel an zu 10''' Höhe, 9 Breite und 5 Dicke, was mir wieder eine Irrung zu enthalten scheint, da eine wirklich zwetschenartige Frucht eine solche Breite des Steins gegen die Höhe nicht haben kann. Ich fand den Stein, je nach Größe der Frucht, 12—14''' lang, 6 1/2—7 1/2''' breit, 4 dick, elliptisch, fast breitlanzettlich, nach dem Stielende hin etwas stärker verjüngt und etwas abgestumpft; größte Breite liegt in der Mitte, die stärkste Dicke etwas nach dem Stielende hin. Die Backen sind mäßig erhoben, sehr rauh, afterkantig; die Bauchfurche ist flach und eng, theils verwachsen, die Rückenkanten sind stumpf; die Mittelkante tritt etwas, ja oft, und namentlich nach dem Stielende hin, stärker und scharf vor.

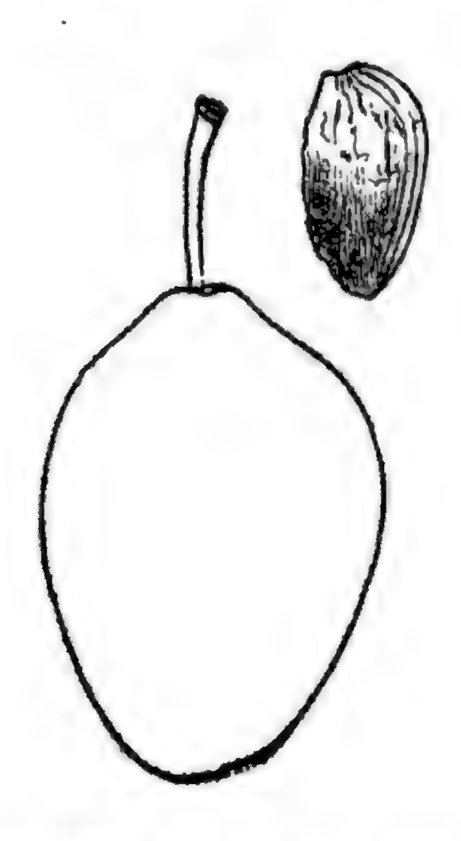
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel im 2ten Drittel des August, bei mir etwas später, meist erst nach der Großen Reineclaude, Anf. September.

Der Baum wächst bei mir, wie bei Liegel kräftig und treibt früh Blüthen. Er setzt die Triebe in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe lang und stark, nicht gekniet, kurzgliedrig, behaart, schmutzig violettbraun, nur unten mit mattem Silberhäutchen gefleckt, oder an vielen Stellen damit leicht überzogen. Das Blatt ist flach, elliptisch. Der Blattstiel ist, nach Liegel, meistens drüsig; ich fand die Drüsen meistens fehlend oder mit dem Blatte verbunden. Afterblätter sind nicht zahlreich und wenig in die Augen fallend. Augen konisch, spitz, stehend, sitzen auf wenig vorstehenden, nach Liegel stark, nach meiner Wahrnehmung nur flach gerippten Trägern.

Anm. Die Frucht ist im Aeußern sehr ähnlich der Pflaume Prinz Engelbert, doch hat diese etwas stärker süßweinartigen Geschmack, kleineren, mehr weißgelben Stein und wächst der Baum bisher auch noch stärker, den meisten andern Sorten voraneilend. Oberdieck.

Digitized by Google

No. 170. Rossys frühe Zwetsche Cl. 1: I, 1. A. Wah. Zw., bl. Fr. Cl. 6: I, 1. B. a.



Rossys frühe Zwetsche, fast **†, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Liegel fand unter seinen Zwetschenbäumen einen Baum, an dem er bemerkte, daß derselbe immer äußerst delikate, zuckersüße, etwas weiche, vom Stein ablösige Früchte trug, die um 8—10 Tage früher reiften, als seine übrigen Zwetschen. Er betrachtete diese Varietät daher als eigene Sorte, und benannte sie nach seinem pomologischen Freunde, Herrn Bürgermeister Rossy zu Troppau. Mein Reis erhielt ich von Liegel, und finde auch bei dieser Frucht wieder, daß sie, eben wie die Augustzwetsche und Liegels Frühzwetsche, bei der in meiner Gegend bekannten Hauszwetsche vollkommen überflüssig ist, da sie kleiner und kaum so edel von Geschmack ist, und die neben dem schon etwas erstarkten Baume der Obigen stehenden hiesigen Hauszwetschenbäume schon eben so früh reife Früchte haben, was abermals meine Meinung bestärkt, daß in unsern Gegenden eine bessere, früher reifende Varietät der Hauszwetsche verbreitet sein möge, als in Süddeutschland.

Literatur und Synonyme: Liegel III. S. 12 Nr. 309. Rossys frühe Zwetsche. In den Verzeichnissen führt er sie auch als Rossys Frühzwetsche auf.

Gestalt: hat die Form der hiesigen Hauszwetsche. Am Stielende macht sie meistens einen kurzen, vorgeschobenen Hals, am Kopfe ist sie

stumpf-spitz zugerundet; der Bauch macht eine flach gerundete Linie, der Rücken biegt sich nach dem Stielende hin stark aus; die flache, ziemlich gleich theilende Furche drückt den Rücken nach dem Kopfe hin stark nieder; der Stempelpunkt sitzt unvertieft.

Stiel: 6—7''' lang, dünn behaart, gerade, ziemlich stark, sitzt auf der Halsspitze in flacher Höhlung.

Haut: zähe, säuerlich, läßt sich abziehen; die Farbe ist schwarzblau, wie bei der Hauszwetsche. Der Duft ist hellblau und dick.

Fleisch: grünlich goldgelb, fein, consistent, saftreich, von ganz ähnlichem Geschmacke wie bei der Hauszwetsche, nicht vollkommen so weinartig süß.

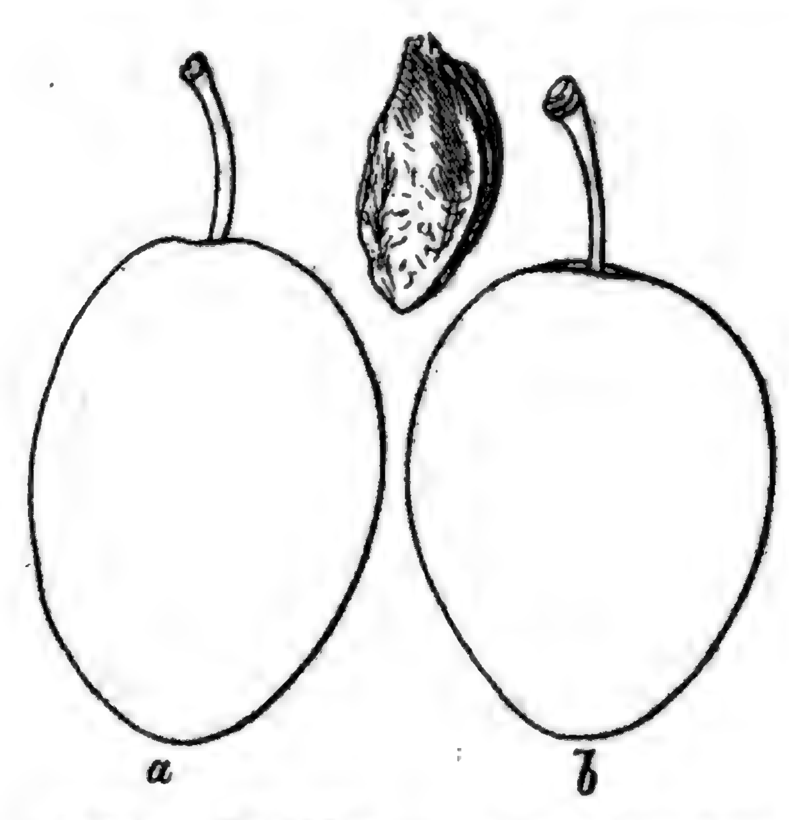
Der Stein hat ganz die Form des Steins der Hauszwetsche, ist nur etwas kürzer. Die Bauchfurche ist merklich zackig, die Mittelkante des Rückens steht nach dem Stielende hin oft merklich und scharf vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt, wie schon gedacht, nicht früher als die hiesige Hauszwetsche und kann eben so benützt werden.

Der Baum wächst gut und gesund, und macht eine reich verzweigte, etwas kugelförmige Krone. Die Sommertriebe sind lang, wenig gekniet, kurzgliedrig, kahl, unansehnlich bräunlichroth überlaufen, an der Schattenseite grün, ziemlich viel mit etwas matten Silberhäutchen gefleckt. Blatt mittelgroß glänzend, fast flach, runzlig, elliptisch, oft breit lanzettlich, mit schöner, langer, fast oder wirklich auslaufender Spitze. Drüsen des Blattstiels sind unvollkommen, oder fehlen ganz. Augen bauchig, konisch, etwas abstehend, manche stehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich und ziemlich lang gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 171. Dollaner Zwetsche. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zw., bl. Fr. Cl. 6: I, 1. B. a.



Dollaner Zwetsche. **†, Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Dollan im Gute Troja bei Prag, wo sie, sowie überhaupt bereits in Böhmen, häufig gebaut wird und vielleicht dort ihre besondere Güte hat. Liegel erhielt sie von daher durch Dr. Dörell zu Kuttenberg und von Hrn. Baron von Trauttenberg in Prag, so wie ich sie von Liegel und Hrn. Schamal in Jungbunzlau überein erhielt. Liegel nennt sie eine größere, bessere Hauszwetsche, der sie in Gestalt, Farbe, Geschmack und Zeitigung vollkommen gleiche, und sagt, daß sie allgemein verbreitet zu werden verdiene. In meiner Gegend kommt sie der hier verbreiteten edleren Sorte Hauszwetsche an Größe und selbst Güte nicht gleich, und der schon 10 Jahre stehende kräftige Stamm trug auch noch nicht voll, so daß sie wenigstens für hiesige Gegend überflüssig ist. Das T. O. Cab. zeichnet sie indeß, nach Früchten von Jahn, so groß als Fig. a oben, wie ich sie nur 1864 hatte. Einen Unterschied gegen die hier gebaute Hauszwetsche fand ich bisher nur darin, daß die Frucht nach dem Kopfe sich stärker zuspitzte und meistens schmäler war.

Literatur und Synonyme: Liegel III. S. 13 Nr. 309. Das D. O. Cab. neue Aufl. 4. Sekt. 9. Lief. gibt gute Abbildung.

Gestalt: zwetschenförmig; der Bauch bildet von der Seite ab angesehen eine flach gerundete Linie, der Rücken biegt sich mehr und am

stärksten nach dem Stiele hin aus. Bei manchen meiner Früchte bog sich jedoch auch der Bauch nach dem Stiele hin ebenso stärker aus, und waren sie ziemlich eiförmig (Figur b). Die Furche ist flach und theilt meist etwas ungleich. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft.

Stiel: 6—8''' lang, dünn, behaart, ziemlich rostfleckig, sitzt flach vertieft und steht die Stielhöhle häufig durch den sich mehr erhebenden Bauch etwas schräg.

Haut: wenig säuerlich, läßt sich ziemlich abziehen, in der Reife schwarzblau mit zerstreuten gelblichen Punkten und manchen etwas größeren Rostfiguren. Der Duft ist hellblau und dick.

Das Fleisch war an meinen Früchten nicht ganz so goldgelb, als bei der hiesigen guten Hauszwetsche, etwas grünlichgelb und der Geschmack nicht vollkommen so edel weinig süß, doch beides gut.

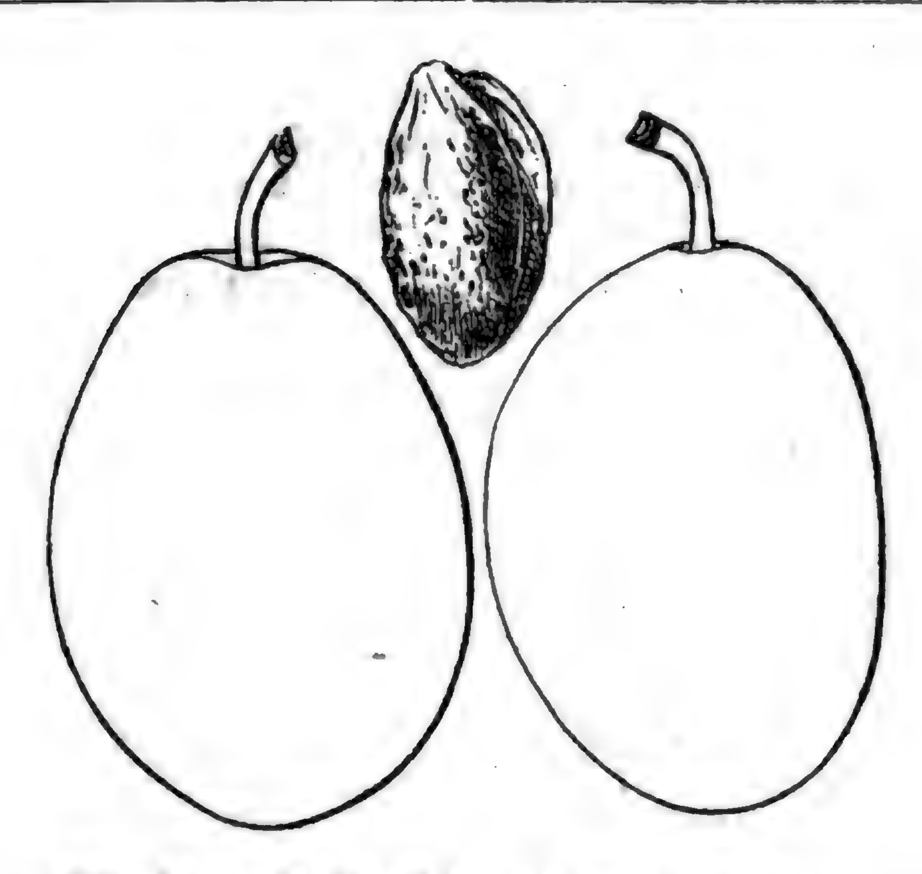
Der Stein ist ablösig, gleicht ganz dem der Hauszwetsche, ist sehr flachbackig und hat die Form der Frucht; der Bauch bildet eine flach gerundete Linie, der Rücken biegt nach dem Stielende hin sich am stärksten aus. Die Bauchfurche ist mäßig stark und meist zackig, unter den Rückenkanten tritt die Mittelkante stärker vor und wird nach dem Stielende hin scharf.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit der Hauszwetsche, meistens Mitte September, 1862 schon Ende August; für Tafel und Haushalt.

Der Baum gleicht ganz dem der Hauszwetsche und bildet eine viel verzweigte Krone. Die Sommertriebe sind matt röthlich, stellenweise gelblich, starke nach unten sehr silberhäutig, etwas gekniet, kahl. Das Blatt ist mittelgroß, nicht glänzend, zeigt selbst oben noch manche kurze Haarspitzen, ist langelliptisch, oft umgekehrt langeiförmig. Die Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden, die Augen sind kurz, bauchig, spumpf-spitz, abstehend, oft stehend, und sitzen auf ziemlich vorstehenden Trägern.

Oberdieck.

No. 172. Dörells große Zwetsche. Cl. 1: I, 1. A.
Wahre Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Dörells große Zwetsche. *† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Frucht erhielt Liegel von Hrn. Dr. Dörell zu Kuttenberg in Böhmen mit der Aeußerung, daß dieselbe aus der Großen Ungarischen Zwetsche entstanden sei, und wird sie von Dr. Dörell erzogen sein. Sie ist allerdings eine große, der Italienischen Zwetsche ähnliche Frucht, und unterscheidet sich nach Liegel von der Hauszwetsche durch schöne Eiform und süßeren Geschmack; wie Liegel aber bereits bemerkt „nur Schade, daß sich der Stein nicht vom Fleische löst", so hat sie bei mir weder rechte Eiform, noch süßeren Geschmack als die Hauszwetsche, und dürfte, obwohl der Baum sehr tragbar ist, neben der Hauszwetsche und Italienischen Zwetsche völlig entbehrlich sein. Das Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II. S. 12 Nr. 160, Dörells neue große Zwetsche; Dittrich III. S. 334.

Gestalt: Ist nach Liegel 1$^{1}/_{2}$" hoch, 1$^{1}/_{4}$" dick und breit, erreicht aber bei mir 1$^{3}/_{4}$" Höhe und fast 1$^{1}/_{2}$" Dicke und Breite. Vom Bauche ab angesehen erscheint sie oval mit etwas abgestumpfter Stielspitze; in der Seitenansicht hat sie mehr die Form der Hauszwetsche; der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte. (Nach Liegel ist die Frucht eiförmig und liegt der stärkste Durchmesser $^{2}/_{3}$ nach dem Stielende hin, wie Liegel auch bei der Hauszwetsche die umgekehrte eiförmige Gestalt angibt, die sich hier bei derselben nicht findet; verglichen I. S. 243 Nr. 8. Der Rücken ist mehr ausgebogen als der Bauch; die Furche, welche

Liegel als ganz flach, oft nur eine Linie bildend, bezeichnet, ist breit und flach, doch noch sehr bemerklich, und theilt ungleich; der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe unvertieft.

Stiel: nach Liegel 8''' lang, bei mir etwas kürzer, stark, nur etwas gebogen, rostfleckig, unbehaart, sitzt auf der Spitze der Frucht in einer meistens engen und flachen Höhle, die nach Liegel schief liegt, was bei mir in der Mehrzahl der Exemplare nicht der Fall war.

Haut: dick, zähe, läßt sich abziehen, ist wenig säuerlich. Die Farbe ist dunkelviolett, an der Sonne fast schwarzblau. Feine gelbe Punkte, die nach Liegel nur mäßig zahlreich aufgetragen sind, fanden sich an den hier erbauten Früchten sehr zahlreich, und waren ohne Glas leicht zu bemerken. Der Duft ist mäßig dick und hellblau.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, oft etwas grünlichgelb, fein, saftreich, nach Liegel zwetschenartig fest, während ich es etwas weich finde, sitzt fest am Steine, was auch in Nienburg der Fall war, und ist von angenehmem süßen, mit etwas Säure gewürzten Geschmacke, dem aber die edle süße Weinsäure der Hauszwetsche nicht in gleicher Weise beigemengt ist.

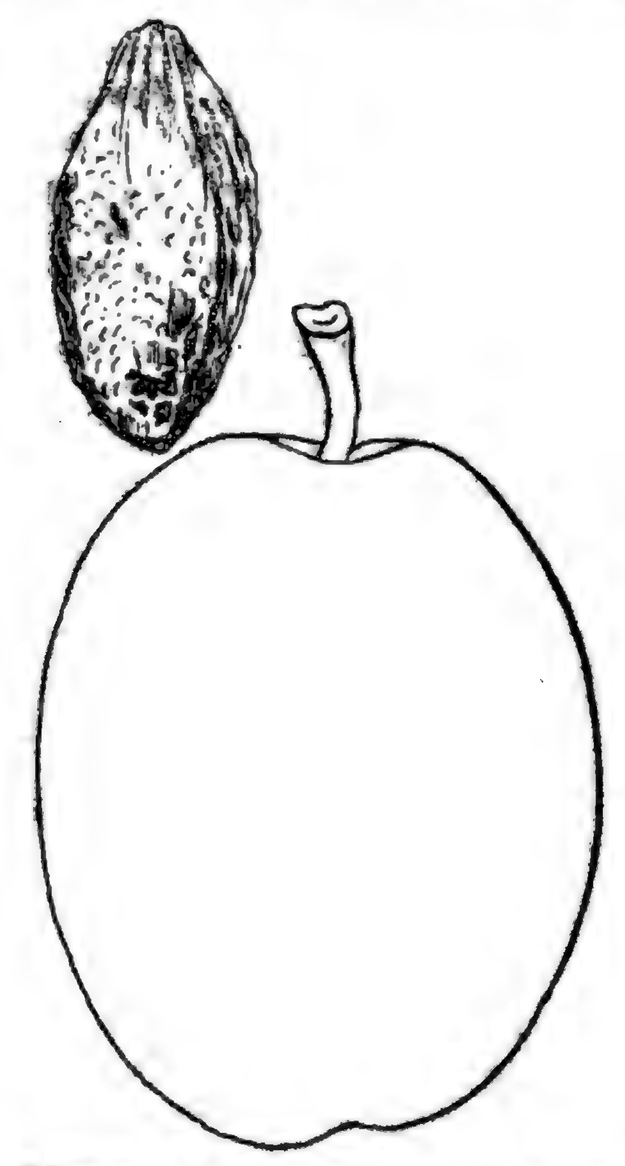
Der Stein hat die Form des Steins der Hauszwetsche, ist 1'' lang, 6''' breit, gegen 4 dick, elliptisch mit verjüngter etwas seitwärts übergebogener Stielspitze, und über die elliptische Form sich, namentlich nach dem Stielende hin, erhebenden Rückenkanten. Die Backen sind flach, mäßig rauh, wenig afterkantig, die Bauchfurche ist flach, die Rückenkanten sind stark markirt, und erhebt die Mittelkante sich mehr, besonders nach dem Stielende hin, wo sie scharf wird, und oft flügelartig etwas abgestutzt ist. — In der Figur des Steins oben sind die stark vortretenden Rückenkanten nicht deutlich dargestellt.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in meiner Gegend stets mit der Hauszwetsche, kam einmal sogar noch etwas nach ihr zur Reife.

Der Baum wächst kräftig und gesund und hat sehr den Habitus junger Bäume der Hauszwetsche. Er ist mit den Aesten in etwas spitzen Winkeln rasch in die Luft gegangen und belaubt sich reich. Die Sommerzweige sind lang und stark, nur etwas gekniet, unbehaart, starke Triebe unten mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt groß, flach, breitelliptisch, oft zu oval oder selbst rund neigend, mit aufgesetzter, schöner Spitze, auch unten nur schwach behaart. Drüsen des Blattstiels stehen bald vom Blatte getrennt, bald sind sie mit demselben verbunden. Augen bauchig-konisch, stehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich, und oft etwas lang gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 173. Schöne von Löwen. Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zw., rothe Fr., Cl. 6: I, 2. A. a.



Schöne von Löwen, fast **†, Mitte, meist gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, von der bisher nur Bivort im Album Abbildung und kurze, ungenügende Beschreibung gibt, entspricht, wie ich sie habe, ihrem Namen gerade nicht, da sie nicht eben besonders schön, oder schön geformt ist; Bivort bildet sie fast ganz wie eine Rothe Eierpflaume ab, nur dunkler gefärbt, schildert sie als sehr groß von gelbem, saftreichen, etwas groben Fleische mit ablösigem Steine, 2ter Qualität, reifend Ende Juli, und sagt, daß ihr Ursprung unbekannt sei und sie in van Mons Baumschule unter der Nummer 6011 sich gefunden habe. Da indeß die ovalen Früchte nicht selten darin abändern, daß bei manchen Exemplaren der Bauch auch mehr nach dem Kopfe hin liegt, wodurch sie dann mehr umgekehrt eiförmig sind*), mag meine Frucht, deren Reis ich von Hrn. Behrens zu Travemünde

*) Nach Anfertigung dieser Beschreibung sandte auch Liegels Gärtner, Hr. Keindl zu Braunau, mir eine Beschreibung, nach welcher er die Frucht auch als oval (etwas kürzer und breiter, mit längerem Stiele als oben) und die Farbe als dunkelviolett bezeichnet, die Güte auch wie oben angibt. Allerdings erhielt Liegel die Sorte etwa auch von Hrn. Behrens.

empfieng, doch ächt sein. Der Baum wächst sehr kräftig und zeigt sich besonders fruchtbar, so daß die Frucht besonders für den Markt sehr brauchbar ist, die auch ein gutes zartes Compot liefert und in anhaltendem Regenwetter nicht zerspringt. Zu Compot verwandt muß sie kaum gekocht werden, da sie sonst gleich ganz zerfällt.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album II. S. 65 Belle de Louvain (v. M.). Anderweit finde ich sie nicht als nur bei Downing in der Ausgabe von 1866 mit sehr kurzen Angaben, die nur aus Bivorts Album entnommen zu sein scheinen.

Gestalt: oval, einzeln nach dem Stiele bemerklich stärker abnehmend, als nach dem Kopfe und zur umgekehrten Eiform neigend; meistens liegt der Bauch in der Mitte. Die Frucht ist groß, 2'' hoch in recht starken Exemplaren selbst noch größer, stark 1½'' breit und 2''' mehr dick. Auf jungen Bäumen und namentlich einem nicht triebigen Baume blieben die Früchte kleiner und war der Stiel länger. Rücken und Bauch sind stärker gedrückt. Die Furche ist flach und breit, oft auch ziemlich tief und theilt meistens ziemlich gleich, oft auch ungleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft oder flach vertieft ziemlich auf der Mitte des Kopfes, jedoch erhebt eine Seite der Frucht sich oft etwas über ihn.

Stiel: stark, nur zerstreut und kurz behaart, bei großen Früchten 5—6''' lang, bei kleineren auch länger, rostfleckig, sitzt oft in flacher und enger, meistens jedoch weiterer und tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stärker abfällt; er sitzt bald ziemlich in der Mitte der Fruchtspitze, bald erhebt auch der Bauch sich am Stiele etwas, und schrägt die Stielfläche sich etwas ab.

Haut: nicht dick, läßt sich ziemlich abziehen, ist nicht stark säuerlich, von Farbe violettbraun und wird an stark besonnten Stellen schwarzviolett, so daß man die Frucht auch etwa zu den blauen zählen könnte. Goldfarbige Punkte finden sich wenig, obwohl man unter dem Glase feine Punkte zahlreich wahrnimmt; größere und kleinere Rostflecken finden sich an manchen Exemplaren. Der Duft ist blau und dünn.

Das Fleisch ist gelblich, in guten Jahren mehr goldgelb, in nassen fast etwas grünlichgelb, etwas consistent, vom Steine fast oder wirklich ablösig, von angenehmem, süßen, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke. Um den Stein ist das Fleisch oft etwas röthlich und bildet sich in nassen Jahren um ihn oft etwas Harz.

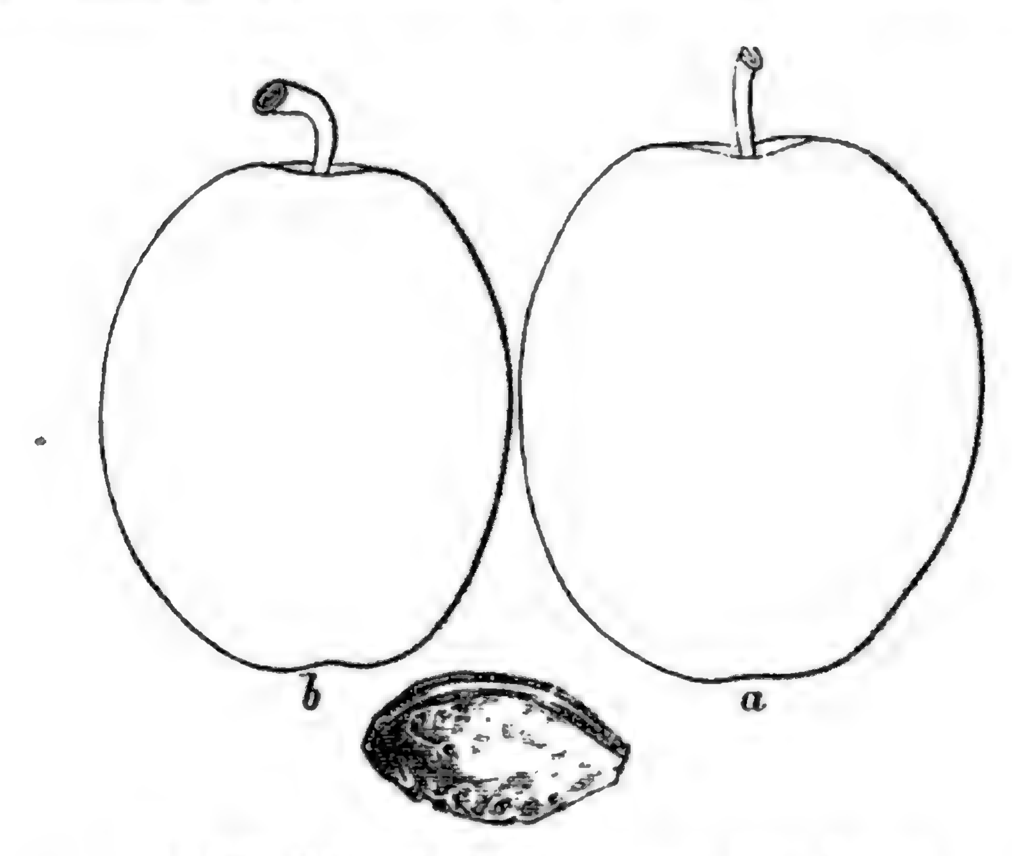
Der Stein ist nach Größe der Frucht 1'' 3''' bis 1½'' lang, 8 bis 9 breit, 4½ bis 5''' dick, oval, nach dem Stiele stärker abnehmend, rauh, afterkantig. Bauchfurche weit, etwas zackig, Seitenkanten stumpf, die Mittelkante erhebt nach dem Stielende hin sich stärker und wird meist scharf. Die Nebenkanten biegen sich häufig zum Bauche zurück.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte bei mir bald nach der Königspflaume von Tours mit der Königspflaume, in guten Jahren in der ersten Hälfte des August, 1866 und 1867 erst am 22. bis 29. August.

Der Baum wächst stark und gesund, verspricht groß zu werden und hat sich bereits wiederholt sehr fruchtbar gezeigt; er trug selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April in der Blüthe der Pflaumenbäume, ja selbst am 22. und 23. Mai noch fror, sehr voll. Er setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an, belaubt sich schön und reich. Die Sommertriebe sind lang und stark, glatt, wenig gekniet, violettbraun, nur nach unten mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt flach, runzlig, breitelliptisch; die größte Breite liegt oft mehr nach der Spitze hin. Drüsen des Blattstiels fehlen oder sind meistens mit dem Blatte verbunden, und stehen nur selten frei am Blattstiele. Augen etwas bauchig-konisch, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, flach und kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 174. Firbas Königspflaume. Cl. 1: I. 1. B.
Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. a.



Firbas Königspflaume, fast **†, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel, von dem ich das Reis erhielt, erzog diese Frucht aus dem Steine der wahren Frühzwetsche, und widmete sie dem um die Pomologie verdienten Hrn. Apotheker und Bürgermeister Firbas zu Schüttenhofen in Böhmen, dem er auch noch die Firbas frühe Schüttenhöferin dedicirte. Die Frucht ist sehr gut, war auch in zwei Jahren vom Steine ablösig, 1865 jedoch nicht genügend; Sie ist in Jeinsen größer und länger geworden, als bei Liegel und ist man gewohnt unter Königspflaumen Früchte von fast gleicher Dicke und Höhe zu verstehen. Da der Baum trefflich wächst und sich tragbar zeigt, verdient die Sorte sehr weitere Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie noch nicht näher und schilderte sie nur kurz in der Monatsschrift 1858 S. 282 als eine große, ovalrunde, rothblaue Damascene, mit ablöslichem, gelben, härtlichen Fleische, und sehr süßem, aromatischen Geschmacke, reif im letzten Drittel des August.

Gestalt: Da Liegel sie unter die Damascenen setzt, so muß sie bei ihm wohl noch breiter und kürzer ausgefallen sein, als bei mir, nicht viel höher als breit. Sie hatte aber bei mir seit drei Jahren die oben gezeichnete Form und Größe, und muß, wenn dieß bleibt, unter die Wahren Zwetschen einrangirt werden. Sie war bei mir $1^3/_4$" hoch, $1^1/_4$" dick und 1‴ weniger breit, von Form langoval, am Stiel etwas abgeschnitten, am Kopfe fast abgerundet. Die flache, breite, ziemlich gleich theilende Furche drückt den Rücken etwas. Der starke Stempel-

punkt liegt unvertieft oder schwach vertieft, und erhebt die eine Seite der Frucht sich gern über ihn ein Weniges.

Stiel: kurz, stark, 3—4''' lang, oft gerade, oft gekrümmt, behaart, sitzt in ziemlich oder wirklich weiter, tiefer Höhle.

Haut: sehr fein, wenig säuerlich, läßt sich nicht gut abziehen. Farbe dunkelroth, an der Sonnenseite ins Schwarzrothe spielend. Punkte wenig wahrnehmbar, zerstreut, an andern Exemplaren erscheinen sie aber auch als zahlreiche, sehr sichtbare, feine, gelbröthliche Stippchen. Der Duft ist dünn und röthlich-hellblau.

Fleisch: Goldgelb, nach der Haut hin etwas röthlichgelb, fein, ziemlich saftreich, nicht weich, von edlem, süßen, gewürzten Geschmacke.

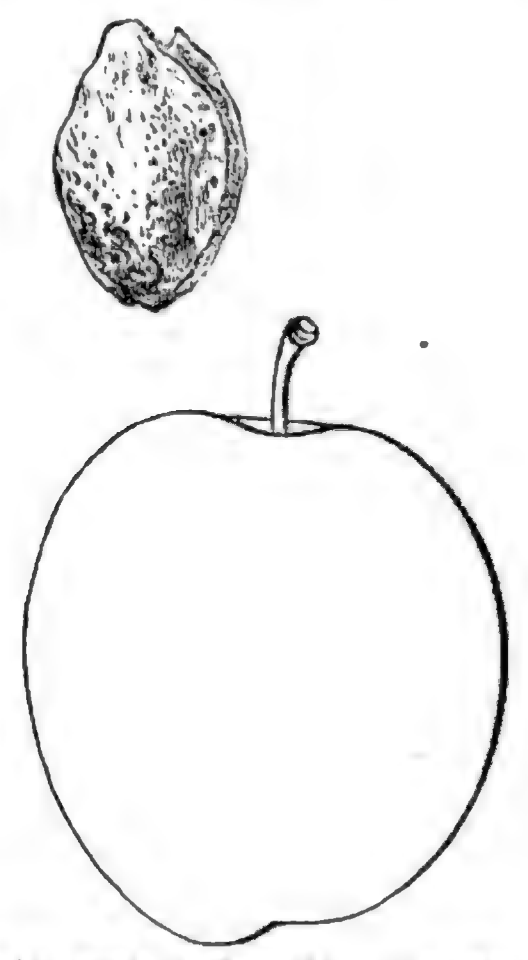
Der Stein ist 11''' lang, 6 breit, stark 3 dick, von Form ziemlich regelmäßig elliptisch, am Stielende ist er etwas abgeschnitten, die Spitze des Kopfes biegt sich oft etwas nach dem Bauche über, der Rücken ist stärker ausgebogen, als der Bauch. Die Bauchfurche ist weit und tief, und ihre Ränder sind stark gezackt; die Rückenkanten sind flach und stumpf, haben neben sich, besonders nach dem Stielende hin, eine tiefe Furche und erhebt die Mittelkante sich nicht stark. Die Backen sind etwas afterkantig, mäßig rauh.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Rothen Eierpflaume mit der Isabelle, der sie ähnlich, aber nicht so groß ist, in gewöhnlichen Jahren Ende August, in dem naßkalten Sommer 1864 erst Mitte September.

Der Baum wächst in meiner Baumschule stark, schön pyramidal, setzt die zahlreichen Nebenzweige in etwas spitzen Winkeln an und geht schön in die Luft. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nicht gekniet, nach oben abnehmend, kahl, an der Sonnenseite unansehnlich braunroth oder violettroth, an der Schattenseite grün gefärbt und fast bis zur Spitze hin mit Silberhäutchen fein punktirt und nach unten mehr gefleckt. Das Blatt ist groß, fast flach, etwas weich von Gewebe, mäßig stark runzlig; die größeren und besonders unten am Zweige sind schön und spitz eiförmig mit etwas langer Spitze, mehr nach oben oft auch eioval oder selbst fast breitlanzettlich. Der Blattstiel ist bald ohne Drüsen, bald sind diese mit dem Blatte verbunden. Die Afterblätter sind zahlreich und stark. Augen klein, ziemlich stumpf, oft fast anliegend, sitzen auf nicht stark vorstehenden, unten am Zweige wenig-, mehr nach oben langgerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 175. Von Berlepsch violette Zwetsche. Cl. 1: I, 1. B.
Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I. 2. B. a.



Von Berlepsch violette Zwetsche. *†, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der Liegels Zwetsche Nr. 357 und trug der Baum schon nach 6 Jahren. Er benannte sie zu Ehren des Hrn. Freiherrn und Rittergutsbesitzers von Berlepsch zu Seebach in Thüringen, der wissenschaftlich geordnete pomologische Pflanzungen machte, welche leider bis jetzt nicht benützt sind. Der Probezweig zeigte sich auch bei mir höchst fruchtbar und zerspringt die Frucht im anhaltenden Regen nicht, auch setzte der Baum selbst 1866, wo es in der Blüthe der Pflaumen und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, äußerst voll an. Liegel bezeichnet sie als eine große, ovale, pflaumenartige Zwetsche, und sehr gute, der Vermehrung werthe, im Regen nicht zerspringende, vom Steine ablösliche Frucht. Letzteres war sie bei mir schon in 5 Jahren nicht und verringert das, wenigstens für hiesige Gegend ihren Werth, da der Geschmack zwar angenehm aber nicht edel und vorzüglich ist. Sie gibt gekocht ein ganz gutes, aber etwas zu weiches Compot, das Zucker bedarf. Vielleicht ist sie bei ihrer großen Fruchtbarkeit zum Einmachen mit Zucker recht tauglich. Das Reis erhielt ich direkt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel IV. S. 5 Nr. 277, unter obigem Namen. Auch die Frauendorfer Blätter 1851 S. 373 gaben von ihr Beschreibung.

Gestalt: Ziemlich schön und regulär oval, jedoch nach dem Kopfe meist noch bemerklich etwas stärker abnehmend, nach Liegel 1″ 7‴ hoch, 1″ 4‴ breit und dick, bei mir oft nur 1‴ weniger breit und dick als hoch, so daß man sie kaum noch zu den Zwetschen rechnen konnte, wie überhaupt der gewöhnliche Sprachgebrauch solche Früchte als Pflaumen bezeichnet. Am Kopfe ist sie nur etwas gedrückt, am Rande nur wenig, oft fast zugerundet; Rücken und Bauch sind gleich weit ausgebogen, größte Breite liegt in der Mitte. Die flache breite Furche theilt meistens gleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes flach vertieft.

Stiel: Nach Liegel 10‴ lang, bei mir kürzer, wenig rostfleckig, behaart, sitzt in seichter etwas ausgebogener Höhle auf der Mitte der Stielwölbung.

Haut: dick, gut abziehbar, von Farbe violettbraun, oft violettblau. Kleine graue Punkte sind sehr zahlreich. Der dünne Duft ist hellblau.

Das Fleisch ist schön gelb, consistent, nach Liegel vom Steine ablöslich, was ich bisher nicht fand, saftreich von recht angenehmem, süßen, mit etwas Säure gemengten Geschmacke.

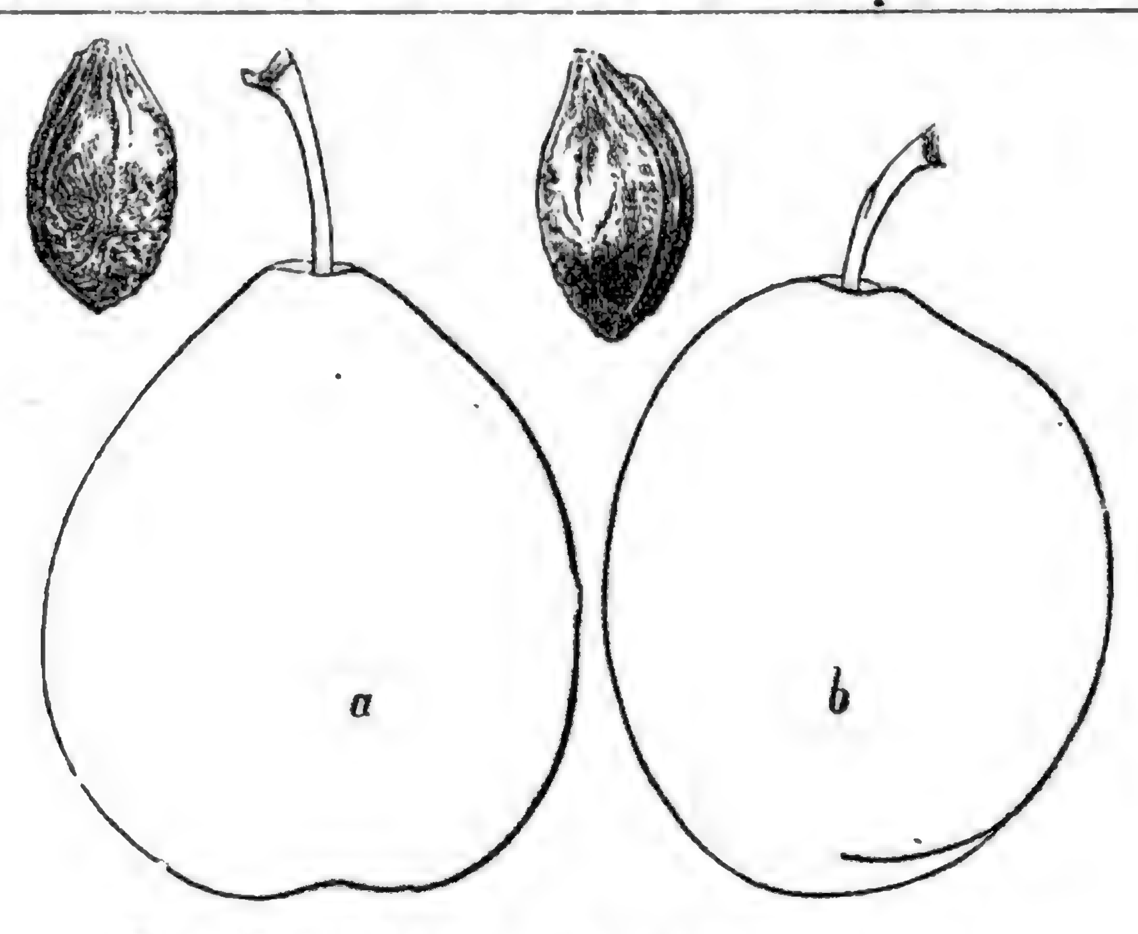
Der Stein ist groß, nach Liegel 10‴ hoch, 7 breit, 4 dick, bei mir selbst 1″ hoch, fast 9‴ breit, kaum 5 dick, flachbackig, oval, nach dem Stielende hin etwas verjüngt, rauh, etwas afterkantig. Der Rücken ist etwas mehr ausgebogen, Rückenkanten stumpf, Mittelkante vorstehend, doch nicht scharf, Bauchfurche eng.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Anfang September mit der Rothen Eierpflaume und andern.

Der Baum wächst kräftig, treibt in spitzen Winkeln in die Höhe, und ist sehr fruchtbar. Sommerzweige gerade, braunroth, nach unten gelblich silberhäutig, kahl. Blatt mittelgroß, eiförmig oder elliptisch. Blattstiel meistens drüsenlos. Afterblätter lang, schmal, tief gezahnt. Augen klein, aufrecht stehend, Augenträger klein, flach, merklich gerippt.

Oberdieck.

No. 176. Blaue Eierpflaume. Cl. 1: I, 1. B; Wahre Zw., rothe Fr.; Cl. 6: I, 1. A. a.



Blaue Eierpflaume. **, Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: Ist eine zwar schon lange bekannte, aber noch immer zu den besonders schätzbaren Tafelfrüchten gehörende Sorte, die zugleich durch recht reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, sich auch auf dem Markte gut bezahlt macht. Ueber die Sorte habe ich, durch ein paar von Liegel ausgegangenen Mißgriffe, erst nach langen Forschungen ins Reine kommen können. Meinerseits erhielt ich die Sorte zuerst von einem hier sich findenden Baume, unter dem Namen Bamberger Eierpflaume und theilte sie Liegel mit. Er hat den Namen als Brandenburger Eierpflaume gelesen und führt diesen Namen, gleichfalls unrichtig, als mit seiner Dunkelblauen Eierpflaume identisch auf (III, S. 18). Ich erhielt dann auch meine Sorte, als sie mir beim Transporte der Baumschule nach Jeinsen verloren gegangen war, und von einem in Nienburg noch stehenden Baume nicht gleich ein Reis zu erlangen war, von Liegel wieder als Dunkelblaue Eierpflaume, unter welchem Namen ich sie mir, wegen der angegebenen Identität meiner Bamberger Eierpflaume, erbat. Obwohl diese Frucht mit der Beschreibung der Dunkelblauen Eierpflaume nicht ganz stimmte, und ich auch nachher von Liegel als Marokkopflaume und Robts frühe Pflaumenzwetsche, die mit der dunkelblauen Eierpflaume identisch sein sollen (auch wirklich sind; siehe die Beschreibung unserer Nr. 166 oben), andere Früchte erhalten hatte, blieb ich doch lange im Ungewissen, weil ich als Blaue Eierpflaume von ihm einen Baum mit anderer Vegetation (namentlich auch durch glänzendes Blatt davon verschieden), erhalten hatte. Erst als dieser Baum 1867 vollkommene Früchte trug und zugleich ein Baum der nochmals erbetenen Blauen Eierpflaume Früchte lieferte, ergab es sich, daß der Baum mit glänzendem Blatte die Violette Jerusalemspflaume war und der Baum von der 2. Sendung die rechte Blaue Eierpflaume, auch meine Bamberger Eierpflaume, welche Irrungen bei Liegel wohl darin ihren Grund gehabt haben, daß er länger geneigt war, Diels Große blaue Eierpflaume, die auch mir die Violette Jerusalemspflaume lieferte, für die rechte Blaue Eierpflaume anzusehen. Er sagt bei Beschreibung seiner Blauen Eierpflaume Nr. 33, daß er diese Frucht von Diel 1822 als Blaue Eierpflaume (nach Diels Cataloge

richtiger Große blaue Eierpflaume) erhalten habe, widerruft aber diese Behauptung, III, S. 158, wo er die von Diel erhaltene Blaue Eierpflaume für die Violette Jerusalemspflaume erklärt. Ich erwähne dies alles, weil ähnliche Irrungen bei der Sorte in von Liegel versandten Reisern auch bei Andern vorgekommen sein können, und von einer anfänglichen Verwechslung beider Früchte mir der Zug zu zeugen scheint, daß er das Fleisch als zwetschenartig fest und den Geschmack dem der Hauszwetsche ähnlich bezeichnet hat. Ich gebe daher die Beschreibung ganz selbstständig.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 57, Nr. 33. Dittrich II, S. 198, Große blaue Eierpflaume, Damo Aubert rouge; er setzt sie in den 2. Rang und nach mehreren Kennzeichen ist es fraglich, ob sie die obige Frucht, oder eine andere, etwa die Dunkelblaue Eierpflaume ist; der Zuname gehört richtiger der Rothen Eierpflaume, und hat Dittrich seine Angaben aus Christs H. W. B. genommen. Christs H. W. B., S. 369, läßt die schon bei Dittrich angegebene Ungewißheit, nach näherer Vergleichung der Beschreibung, zurück; weit eher hat er Vollst. Pomol., S 87 unsere obige Frucht, der er den Beinamen: die große Zwetsche gibt; die letztere ist im T. O. G., XX, Taf. 22, abgebildet und S. 228, beschrieben, und wird doch in mehreren Punkten anders beschrieben. Meyer, Zwetschen und Pflaumen, hat Nr. 1 eine ganz ovale blaue Eierpflaume, die nicht die Obige sein wird; eher ist es seine Blaue oder Violette Kaiserpflaume (in der auch Liegel die Blaue Eierpflaume sieht), doch ist Violette Kaiserpflaume genauer Name einer andern Frucht. In der Pom Franc. könnte man die Obige in der, S. 143, Nr. 21, vorkommenden Rothen Masche suchen, mit den Synonymen Rothe Roßpflaume, Rothe Cyprische Eierpflaume, Rothe Marunke, die indeß in der Abbildung doch der Rothen Eierpflaume ähnlicher ist; doch paßt die Angabe im Texte auf beide Früchte nicht, da die rothe Masche etwas mehlig werden und mehr zum Trocknen, auch nur sehr reif zum Frischverspeisen taugen soll. Kraft hat nichts ihr Aehnliches und auch bei den Engländern und Amerikanern scheint sie sich nicht zu finden, ist also eine noch höchst wenig bekannte Frucht.

Gestalt. Die Frucht ist groß, oft sehr groß und in meinen Gärten gewöhnlich 2—$2^1/_2$'' hoch, $1^3/_4$'' dick und meistens etwas weniger breit. In vielen Exemplaren und noch mehr nach den Jahren erscheint sie schön umgekehrt eiförmig, wie a oben, neigt sich aber auch zum Oval, (b oben), nimmt aber auch dann gewöhnlich auf dem Rücken nach dem Stiele hin stärker ab, als nach dem Kopfe, wenn gleich nicht selten auch die größte Breite in der Mitte liegt. Am Kopfe ist die Frucht allermeistens merklich gedrückt, auch zu beiden Seiten bemerkbar gedrückt. Furche breit, flach, theilt meistens ziemlich gleich. Der Stempelpunkt liegt bei umgekehrt eiförmigen Früchten etwas vertieft, bei mehr ovalen fast oben auf.

Stiel: ziemlich stark, bald gerade, bald sanft gebogen, 7—9''' lang, rostfleckig, schwach behaart, sitzt häufig nur flach vertieft, und meistens steht die Stielhöhle etwas schräg.

Haut: ziemlich stark, abziehbar, nur wenig säuerlich; die Farbe erscheint in sonnigen Jahren, namentlich durch den aufliegenden, starken, hellblauen Duft, so stark blau, daß man die Frucht zu den blauen Pflaumen einreihen möchte; vom Duft befreit und noch mehr in nassen Jahren behält sie indeß immer röthliche Stellen. Röthliche Punkte sind ziemlich häufig aufgetragen, doch fein, und oft nur unter der Loupe sichtbar. Auch Rostflecken und Rostfiguren finden sich.

Das Fleisch ist fast goldgelb, an reifen Früchten zart und schmelzend, und der Geschmack süß, durch etwas Säure gewürzt, und vorzüglich.

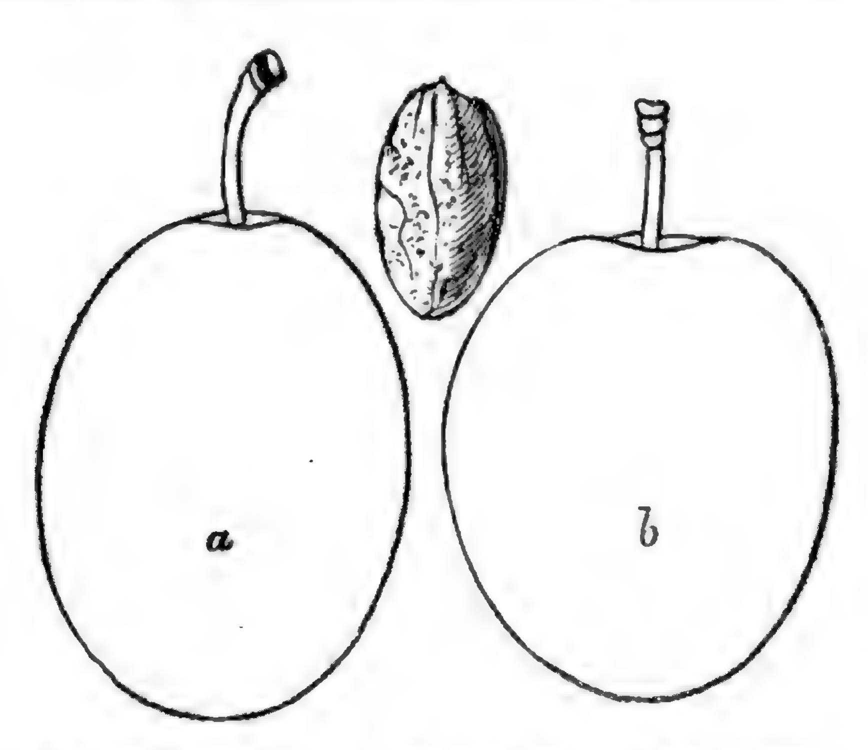
Der Stein ist fast oder wirklich ablösig, 11—12''' hoch, stark 6''' breit, 4—$4^1/_2$''' dick, dickbackig, nähert sich dem Elliptischen und ist am Kopfe weniger spitz, als der der Dunkelblauen Eierpflaume. Der Bauch ist nach dem Kopfe hin stärker ausgebogen und zieht sich nach der vorgeschobenen Stielspitze hin meist merklich ein; die mäßig breiten Rückenkanten sind nach dem Stielende hin stärker ausgebogen. Die Mittelkante tritt stärker vor und ist häufig scharf. Bauchfurche mäßig stark, oft flach; Backen afterkantig, mäßig rauh, größte Dicke meist in der Mitte.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach der Dunkelblauen Eierpflaume, und noch etwas vor der Hauszwetsche, meistens im halben September, (1862 waren schon am 18. August manche reif), und finden sich meistens gegen Michaelis noch Früchte, da sie nach und nach reifen.

Der Baum wird groß, ist hart und gesund, und bildet eine gut verzweigte Krone, mit vielem kurzen Fruchtholze. Sommertriebe stark, kahl (kürzere jedoch etwas behaart), etwas stufig, nach oben abnehmend. Blatt groß, flach, nicht stark runzlig, wenig glänzend, breitelliptisch, nach oben oft umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze. Blattstiel häufig ohne Drüsen. Augen groß, konisch, ziemlich spitz, stehend oder etwas abstehend, sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 177. Rothe Diapré. Cl. 1: I, B. Wahre Zw., rothe Fr.; Cl. 6: I, 2. B. a.



Rothe Diapré, an sich ** †. Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon lange bekannten Pflaumensorten, und ist sowohl für die Tafel sehr angenehm, als besonders brauchbar zum Welken. Ihr Werth wird aber, unerachtet ihrer guten Tragbarkeit, dadurch verringert, daß sie in anhaltendem Regen allzu sehr aufspringt. Indeß kann sie meist auch so noch zum Welken benutzt werden. Mein Reis erhielt ich noch von Diel, und stimmt die Frucht mit Liegels Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 50, Nr. 13. Liegel bemerkt, daß sie bei allen pomol. Autoren zu finden sei und auch die Namen Glühende Kohle, Roche Corbon, Roche Courbon habe, daß aber die Sicklersche Glühende Kohle (T. O.-G. XII, 79, die auch den Beinamen Roche Corbon hat) und die von Dittrich noch aufgeführte (II, S. 265) Kleine glühende Kohle andere Früchte seien. Dies ist richtig und muß man hinzusetzen, daß auch bei mehreren andern Schriftstellern der Name Rothe Diapré nicht auf obige Frucht geht. Salzmann sagt (Pomol. S. 106), daß sie den Namen Roche Corbon von einem Dorfe gleichen Namens bei Tours habe und hat man aus dem Namen dann mit Unrecht Rouge Carbon und Glühende Kohle gemacht. Quintinge nennt die Frucht I, S. 221, Diaprée de Roche Corbon, was Salzmanns Angabe zu bestätigen scheint. Dittrich II, S. 211, Dittr., Obst-Cab., Liefer. VIII, Nr. 32. Günderode Taf. 26, S. 132, bemerkt, daß die Sorte schon bei Tournefort als La Roche Corbon vorkomme. Kraft, Taf. 185 ganz gut; die blutfarbige Pflaume Diaprée rouge, Rouge Carbon, Pomon. Franc., S. 151, Taf. 17, Nr. 33, ziemlich gut. Pastor Meyer, S. 18, Taf. 3, Nr. 17, wenig kenntlich. Christ, H. W. B., S. 368, Rothe Diapré, beschreibt aber, durch das Synon. Roche Corbon, welches Sickler auch bei seiner Glühenden Kohle anführt, diese letzte und nicht die Obige. Eher hat er die rechte Vollst. Pomol. S. 130. — Dühamel II, S. 125, Taf. 20, Nr. 12. Die Form der Figur paßt sehr gut, doch kann seine Frucht die Obige nicht sein, da er sagt, daß die Triebe des Baumes mit feiner, dichter, hellgrauer Wolle besetzt seien, die man beim Angreifen selbst fühlen könne. Daher mag es kommen, daß Engländer und Amerikaner auf Dühamel fußend, eine Frucht, die unserer Rothen Eierpflaume wenigstens höchst ähnlich ist und deren Triebe Hogg als behaart

bezeichnet, Diaprée rouge nennen, mit den Synonymen Rad Diaper, Imperial Diademe, Mims und Roche Corbon. Ich habe diese Diaprée rouge von der Societät zu London erhalten, und finde die Triebe sehr wenig behaart, dagegen schienen mir die Triebe der Engl. Mimspflaume, die ich leider wieder verlor, stärker behaart zu sein, so daß es mir noch fraglich ist, ob die Mimspflaume und Diaprée rouge der Engländer identisch und beide wieder unserer Rothen Eierpflaume gleich sind, was Früchte erst weiter aufklären müssen. Unsere Rothe Diapre scheinen Engländer und Amerikaner nicht zu kennen.

Gestalt: Nach Liegel 1″ 5‴ lang, 1″ 3‴ dick und ebenso breit. Ich hatte sie mehrmals größer, 1¾″ lang und 1½″ breit und dick und auch Kraft und Mayer bilden sie größer ab; bei volltragendem Baume jedoch war sie von der von Liegel angebenen Größe. Die Gestalt ist nach Liegel eiförmig und neigt sich zum Ovalen, ist meistens am Stiele kaum etwas mehr abgerundet als am Kopfe, so daß die größte Breite meistentheils in die Mitte, bisweilen etwas mehr nach dem Stiele hin fällt. Auch ich notirte die Gestalt früher als ziemlich oval, am Stiele nur etwas abgeschnitten, hatte jedoch 1864 Früchte, die ganz der von Günderode gegebenen, am Stiel etwas stärker abgeschnittenen Figur glichen, wo die Form dann mehr eiförmig erscheint. Die Furche ist flach und theilt nach Liegel ungleich, was ich nur dann mehr fand, wenn die Furche etwas tiefer war. Beim Stempelpunkte, der groß ist und sehr flach sitzt, ist die Furche in der Reife von der da hängen bliebenden Nässe häufig aufgeborsten.

Stiel: nach Liegel 10‴ lang, bei mir etwas kürzer, ist gerade, kurz behaart, und sitzt in enger, flacher Höhle, die weiter und tiefer wird, wenn die Frucht am Stielende sich etwas stärker abstumpft.

Haut: nicht gut abziehbar, bläulich roth, oft dunkel kirschroth, an beschatteten Stellen gelblich roth. Gelbliche Punkte sind zahlreich, die auch wohl als feine Strichelchen erscheinen, oder an beschatteter Stelle dunkle, roth Kreischen um sich haben. Duft rothbläulich.

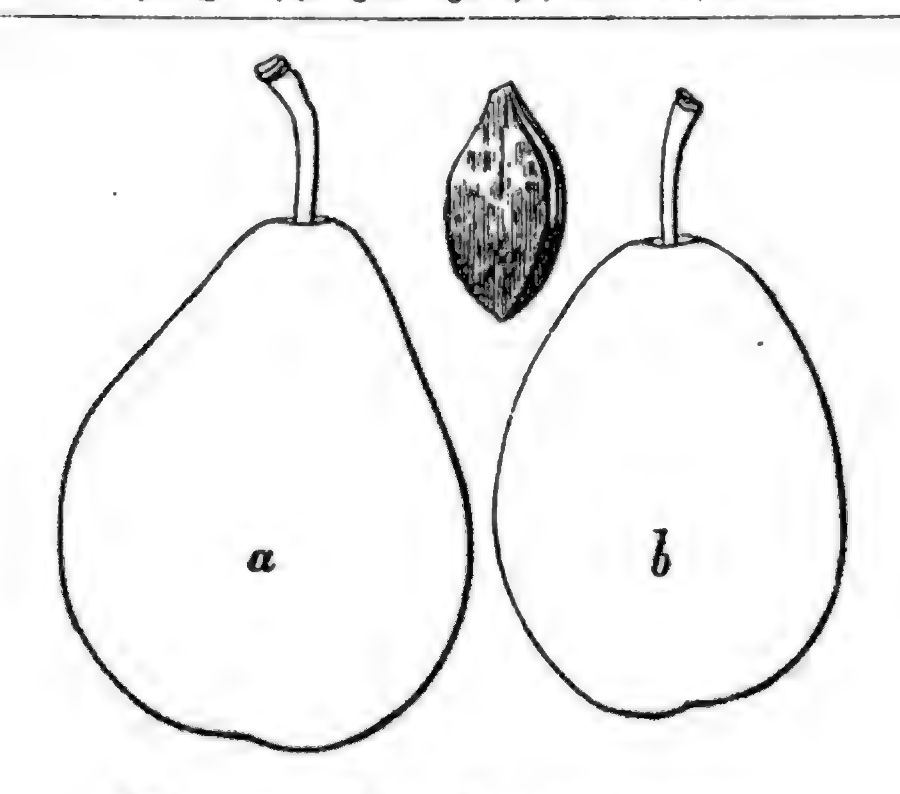
Das Fleisch ist vom Steine ablösig, consistent, fein, saftreich, matt gelblich, nach Liegel von überaus süßem, köstlich erhabenen Geschmacke, den auch ich als delikat, recht süß und gewürzreich notirte.

Der Stein ist wenig dickbackig, länglich oval, oft etwas eioval, ohne bemerkbare Spitze, 9‴ hoch, 5½ breit, 3 dick. Rücken etwas mehr erhoben. Größte Breite fällt in die Mitte, größte Dicke etwas mehr nach dem Stiele hin. Bauchfurche weit und seicht, Rückenkanten flach und tritt die Mittelkante oft etwas vor und wird scharf. In der Figur oben sind die Rückenkanten nicht mit ausgedrückt.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Großen Reineclaude, kaum vor der hiesig. Hauszwetsche, meistens im ersten Drittel des Septbr.

Der Baum wird mäßig groß, ist fruchtbar und auf Lage und Standort nicht sehr empfindlich. Seine Blüthe ist klein und erscheint spät. Die Sommerzweige sind mäßig stark, nach oben etwas abnehmend, kurzgliedrig, fast nicht gekniet, violettbraun, wenig silberhäutig gefleckt, kahl. Das Blatt ist mäßig groß, runzlig, glänzend, fast flach, nach unten meist flachrinnig, schön elliptisch, oft mehr oval, unten behaart. Der kurze Blattstiel ist stark drüsig, und hat häufig 3 Drüsen. Augen bauchig konisch, stumpfspitz, kurz, abstehend, sitzen auf mäßig vorstehenden, deutlich und kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 178. Die gelbe Marunke. Cl. 1: I, 1. A.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. B. a.



Gelbe Marunke, fast **, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Mit diesem Namen sind meistens auch die Gelbe Eierpflaume und Große gelbe Dattelzwetsche benannt worden: Herr Dr. Liegel führt unter dem Namen eine andere, umgekehrt eiförmige, einer Gelben Catharinenpflaume ähnliche Frucht auf, die er von dem derzeitigen Pfarrvikar W. Koch zu Gotha (nach dem Liegel 2 Pflaumen benannte), mit der Nachricht erhielt, daß sie um Gotha verbreitet sei. Möge als Gelbe Marunke künftig allein die hier vorliegende Frucht bezeichnet werden. Mein Reis erhielt ich direct von Liegel. Liegel urtheilt über die Frucht, daß sie eine nicht verwerfliche, noch frühe, schöne Frucht für den Obstmarkt sei. Der Baum ist auch bei mir besonders reich tragbar und der Geschmack süß und gut, so daß die Sorte Anbau zum Verkaufe verdient, obwohl das Fleisch vom Steine nicht ablösig ist.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 39, Nr. 66, unter obigem Namen. Daß auch die Gelbe Eierpflaume und Große gelbe Dattelzwetsche so genannt werden, ist schon vorstehend erwähnt worden.

Gestalt: umgekehrt eiförmig, nach Liegel $1^1/_2$" hoch, 15''' dick und breit, bei mir etwas größer, doch von ähnlichen Dimensionen. Auf recht volltragenden jungen Bäumen blieb sie auch kleiner, so wie Fig. b oben. Die größte Dicke liegt mehr nach dem Kopfe hin; Rücken und Bauch sind gleich erhoben; die Furche ist sehr flach, oft unbedeutend,

drückt den Rücken nur unbedeutend und theilt meistens etwas ungleich, oft aber auch gleich; am Stiele ist sie nur wenig und mit schräg liegender Fläche abgestumpft; der Stempelpunkt liegt flach vertieft, ziemlich in der Mitte des Kopfes.

Stiel: 9‴ lang, dünn, kahl, steckt in mäßig tiefer Höhle, etwas unterhalb der sich erhebenden Spitze der Bauchseite der Frucht.

Die Haut ist dick, zähe, leicht abziehbar, mäßig säuerlich; die Farbe wachsgelb, wobei kleine weißliche Punkte häufig sind und wohl auch kleine rothe Punkte und größere rothe Fleckchen sich finden. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist schön gelb, fast goldgelb, zart, saftreich, vom Steine nicht ablöslich, von angenehmem süßen, etwas leicht säuerlich süßen Geschmacke.

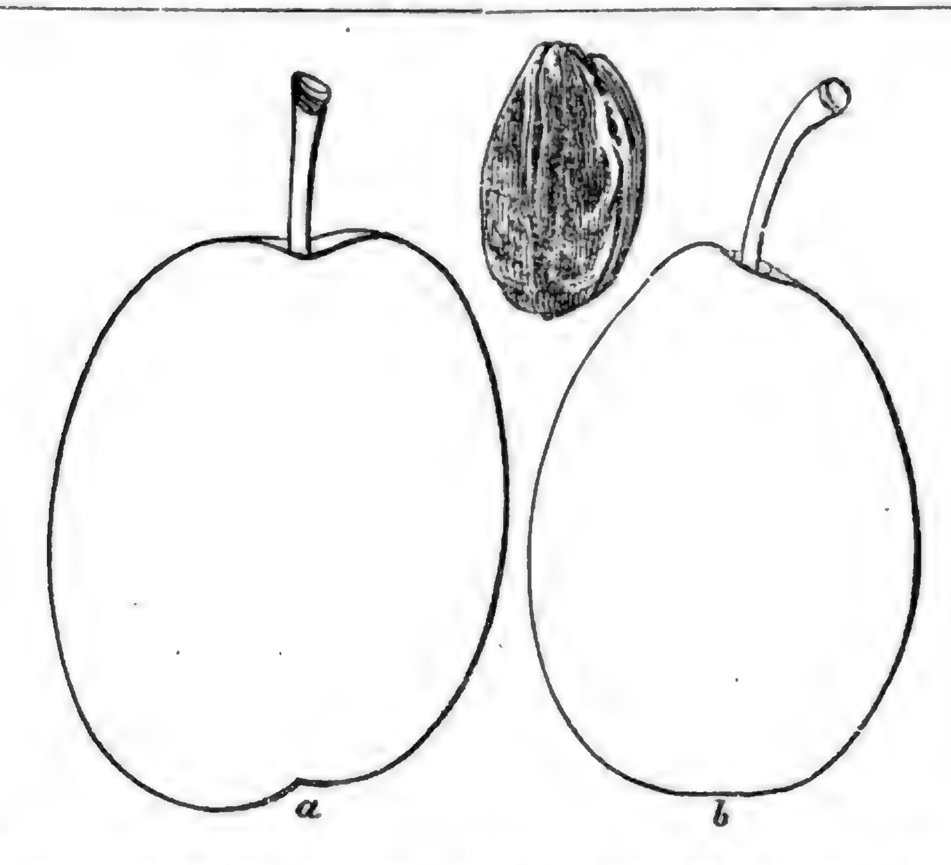
Der Stein ist nach Liegel 6‴ hoch, 5 breit, 4 dick, in welcher Angabe eine Irrung liegen muß, da ich ihn 10—11‴ hoch, gegen 6 breit, $3^1/_2$‴ dick finde. Er ist von Form fast breit-lanzettlich, oft nach dem Kopfe mehr elliptisch abnehmend und dabei nach dem Stielende stärker verjüngt, ziemlich dickbackig, mäßig rauh, wenig afterkantig; Bauchfurche eng und flach; Rückenkanten schmal, flach; Mittelkante stärker erhoben, stellenweise etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Königspflaume von Tours, noch vor der Großen Reineclaude, Ende August. Wird wohl nur zum frischen Genusse zu benutzen sein.

Der Baum wächst in der Baumschule recht kräftig und gerade in die Höhe, setzt die Triebe in etwas spitzen Winkeln an und macht eine reich verzweigte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze, das auch schon in der Baumschule und auch wieder in dem naßkalten Jahre 1866, wo es in der Blüthe der Pflaumen und später noch am 22. und 23. Mai fror, recht voll trug. Die Sommertriebe sind etwas fein, wenig gekniet, kahl, violettbraun, silberhäutig gefleckt. Blatt mittelgroß, flach, oft muldenförmig etwas nach unten gewölbt, elliptisch, oft mehr oval. Drüsen des Blattstiels unvollkommen oder fehlend. Augen bauchig konisch, stehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich und namentlich nach oben am Zweige auch lang gerippten Trägern, wobei besonders die Mittelkante lang herabläuft.

Oberdieck.

No. 179. Die Pommeranzenzwetsche. Cl. 1: I, 1. C.
Wahre Zwetsche, gelbe Frucht: Cl. 6: I, 3. A. a.



a b

Pommeranzenzwetsche. * und † †. Ende August, Anf. Septbr.
Orange.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, Amerikanische Frucht, deren Reis Liegel von Papeleu zu Wetteren in Belgien erhielt, und die Sorte mir mittheilte. Downing gibt über sie die Nachricht, daß sie bei Neuyork sehr verbreitet, und ohne Zweifel in dieser Gegend entstanden sei. Er bezeichnet sie als die größeste aller Pflaumen, (seine oval runde, an beiden Enden stark gedrückte Figur ist 2″ breit und 2¼″ hoch und hat man jetzt mehrere Pflaumen von dieser Größe), die zwar im Wohlgeschmacke, und da der Stein nicht ablösig sei, nur von 2ter Qualität sei, jedoch sich durch Größe, Schönheit und reiche Tragbarkeit empfehle. Liegel und ich fanden auch den Geschmack süß und angenehm. Der Baum trägt reichlich und gibt die Frucht, nach von mir angestelltem Versuche, ohne vielen Zucker, ein sehr schmackhaftes Compot, mag auch sehr zum Einmachen taugen. Der Baum trug selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. April noch fror, voll, auch sprangen die Früchte im anhaltenden Regen nicht auf, und gab er gleich 1867 wieder gute Erndte.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 9, Nr. 229, Pommeranzenzwetsche, Orange. Downing, S. 282, Orange mit dem Synonym Orange Gage (of some). Emmonns und Hogg im Manuale haben sie nicht und der Lond. Catalog hat nur den Namen. Von Herrn Obergerichtsdirektor Bödiker zu Meppen erhielt ich als Pommeranzenzwetsche eine schwarzblaue, edle, der Hauszwetsche im

Geschmacke ähnliche Frucht, die ich auch unter dem wohl richtigeren Namen Frankfurter Pfirschenzwetsche von Herrn Bornmüller in Suhl bekam, welcher letzte Name sich im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz findet; doch trägt die Sorte bisher wohl gut, aber selten reich.

Gestalt: Die Frucht ist groß, auch sehr groß, nach Liegel 1'' 8''' hoch, 1'' 5''' dick und 1'' 3''' breit. Ich hatte sie wiederholt größer, (Figur a und b oben, wo b die Seitenansicht eines etwas kleineren Exemplares gibt), und erreichte die Frucht mehrmals 22''' Höhe, 20—21''' Dicke und 1''' weniger Breite. Die Form ist oval, an beiden Enden ziemlich gleich abgerundet, am Kopfe, oft auch am Stiele etwas gedrückt. Der etwas mehr als der Rücken erhobene Bauch bildet mitunter eine stumpfe Schneide; die größte Breite und Dicke liegt in der Mitte; die Furche ist flach, und theilt ziemlich gleich, doch erhebt eine Seite der Frucht sich häufig mehr, als die andere; der Stempelpunkt liegt auf dem Kopfe, gewöhnlich etwas mehr der Bauchseite zugewendet, in weiter, ziemlich tiefer, meist etwas spaltenartiger Einsenkung.

Stiel: nach Liegel 1'' lang, war bei mir 8''' lang, ist kahl, nicht stark rostfleckig und sitzt häufig auf der durch den sich etwas mehr erhebenden Bauch schräg stehenden Stielfläche mehr nach dem Rücken hin, in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt.

Haut ist nach Liegel dick und abziehbar, während ich sie dünn und nicht gut abziehbar fand, aber säuerlicheren Geschmack nicht hat. Die Farbe ist goldgelb, nach Liegel ringsum mit rothen Punkten und Streifen wie marmorirt und malerisch schön übersäet. Bei mir war die Färbung nur undeutlich gestreift, doch durch rothe Punkte und Fleckchen, die an größeren Stellen zusammenliefen, sehr schön und allerdings wie marmorirt gezeichnet, und war einzeln die ganze Sonnenseite fast verwaschen mit etwas orangenfarbiger Röthe überzogen, während beschattete Exemplare wenig Röthe haben. Der Duft ist weißlich, auch etwas blaßröthlich und dünn.

Das Fleisch ist hinlänglich saftreich, consistent, von süßem, recht angenehmem Geschmacke.

Der Stein löset sich nach Downing vom Fleische nicht ganz, nach Liegel gut, war bei mir einmal fast ganz ablösig, in mehreren anderen Jahren gar nicht. Er war bei mir 1'' hoch, 8''' breit, $4^1/_2$''' dick, oval, nach dem Stielende hin etwas stärker abnehmend; die Backen sind rauh und afterkantig; die Bauchfurche ist breit und tief; der Rücken meistens stärker ausgebogen; die Rückenkanten sind nicht breit und stumpf, und erhebt die Mittelkante sich etwas und wird oft etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende August oder Anfang September, eben vor oder mit der Großen Reineclaude. Ist für den rohen Genuß angenehm, taugt für die Küche und ist auch anlockende Marktfrucht.

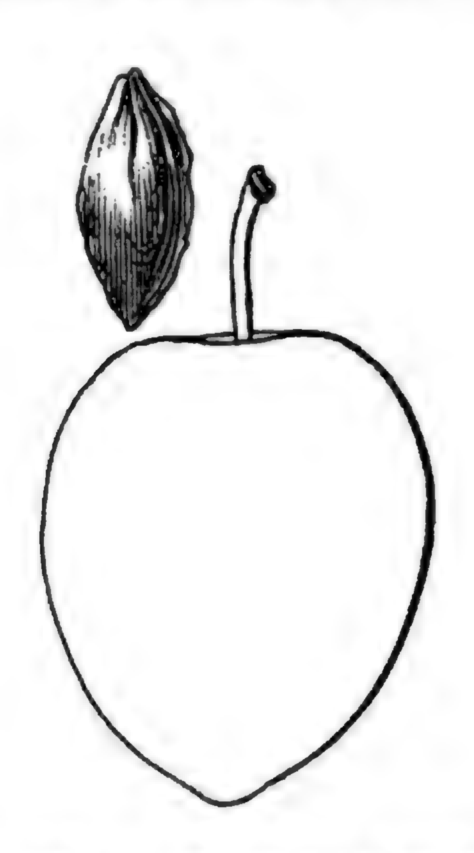
Der Baum wächst kräftig, ist gesund, trägt gern und macht eine reich verzweigte, schön belaubte Krone. Sommertriebe lang und stark, unbehaart, nach oben abnehmend, wenig stufig, stark braunroth überlaufen, nur unten etwas und matt silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, etwas flachrinnig, oft flach, wenig runzlig, schön elliptisch, oft mehr eiförmig, mit scharfer Spitze. Die Drüsen des Blattstiels sind klein, stehen frei oder sind mit dem Blatte verbunden. Augen kurz, stumpf, etwas abstehend oder oft ziemlich anliegend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich und oft ziemlich lang gerippten Trägern, wobei aber der Trieb nicht ein streifiges Ansehen gewinnt, sondern rund erscheint.

Anm. Ziemlich ähnlich ist ihr die vielleicht von ihr gefallene, gleichzeitig reifende Anna Lawson, (wie ich sie von den Gebrüdern Simon Louis erhielt; die Boskooper haben unter dem Namen eine andere Sorte), die aber edler von Geschmack und saftreicher ist und oft ablösiges Fleisch hat. Auch die Thomaspflaume ist ähnlich, hat aber saftreicheres, edleres Fleisch und allermeist ganz ablösigen Stein.

Oberdieck.

No. 180. Gelbe Spätzwetsche. Cl. 1: I, 1. C.

Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I. 3. B. a.



Gelbe Spätzwetsche, fast **. September, Oktober, ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schon lange bekannte Frucht, deren Reis Liegel von Herrn Pfarrer Bazalicza in Nitra-Perészlény in Ungarn erhielt, so wie ich sie von Liegel bekam. Liegel nennt sie zur Zeit ihrer späten Reife eine auserlesene Frucht, und ist der Baum auch sehr fruchtbar. Da indeß das Fleisch fest am Steine hängt, so ist sie doch, für Norddeutschland, nur von untergeordnetem Werthe und gibt es noch bessere, eben so spät zeitigende Pflaumen.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 49, Nr. 355, unter obigem Namen. Dittrich II, S. 217. Pastor Meyer Heft III, S. 5, Nr. 41, ohne Abbildung, fügt irrig als Synonym Reizensteiner gelbe Zwetsche bei und wird die Frucht in der Natur nicht gekannt haben. T. O.-G. X, S. 148, Taf. 10, ziemlich gut abgebildet, etwas besser noch im T. Fr.-G. III, S. 136, Taf. 34. Das Teutsche Obstcabinet, Neue Auflage, gibt dagegen unrichtige Abbildung, indem die Frucht oval dargestellt ist, was schon mit dem Texte nicht stimmt, wo sie als eiförmig bezeichnet wird. Christ, Hdwb. S. 379, Vollst. Pomol. S. 101, Nr. 14, hat die Obige auch mit der Reizensteiner gelben Zwetsche verwechselt, weßhalb seine Beschreibung nicht zutreffend ist. Deutsches Obstcabinet 8te Lief., Nr. 33. Haben Emmons S. 165 und der Lond. Cat. Nr. 104 sie als St. Martins Quetsche? In der Monatsschr. 1864, S. 240, ist von Herrn Charles Baltet eine im Dep. Aube aus Kern entstandene Gelbe Spätpflaume, Prune jaune tardive, aufgeführt, (mittelgroß, eiförmig, trübgelb, weißpunktirt; Fleisch aprikosenartig, saftreich, schmelzend leichtgewürzt, Ende September reif), die von unserer Frucht verschieden sein wird.

Gestalt: etwas spitz eiförmig. Die Größe guter Früchte war bei mir etwas beträchtlicher, als Liegel angibt, der Abbildung im T. O.-G. ziemlich entsprechend, 1″ 6‴ hoch, 1″ 2‴ dick und ein Geringes weniger

breit, wie obige, die Bauchansicht gebende Figur zeigt. Viele Exemplare blieben jedoch etwas kleiner. Am Stiele ist sie stumpf abgerundet, nach dem Kopfe rundet sie sich eiförmig zu und macht am Kopfe eine kleine, vorgeschobene Spitze, die jedoch oft auch fehlt, so daß dann die Frucht am Kopfe sich eiförmig zurundet. Die größte Dicke liegt etwas mehr nach dem Stiele hin; die flache Furche theilt ziemlich gleich; der Stempelpunkt ist fühlbar und liegt oben auf der Spitze.

Stiel: 8—10''' lang, kahl, mäßig dick, nach Liegel bisweilen rosenroth angelaufen, bei mir häufig stark rostfleckig. Die ausgeschweifte, etwas flache Stielhöhle liegt oben auf der Stielfläche, zuweilen etwas mehr nach dem Rücken hin.

Haut: dick, geschmacklos, läßt sich abziehen. Die Farbe ist gelb, ins Grünliche spielend. Rothe Punkte und Flecken findet man fast an jeder Frucht und in nassen Jahren wurden diese bei mir schmutzig blutroth, wozu noch Rostflecken sich gesellten, durch welche größere Stellen der Frucht sehr rauh sich anfühlten. Graue Punkte sind auf der Haut nur zerstreut verbreitet und fallen nicht ins Auge. Der Duft ist weißlich und ziemlich dick.

Das Fleisch ist fast goldgelb, nach Liegel von zuckersüßem, recht lieblich aromatischen Geschmacke, den ich allerdings auch süß und gut, jedoch wegen Unablöslichkeit des Steines die Frucht von geringerer Güte fand. In dem im August und September recht warmen Jahre 1867 war sie allerdings wirklich süß und der Geschmack recht angenehm; das Fleisch blieb jedoch unablöslich.

Der Stein ist nach Liegel 10''' hoch, 5 breit, 3 dick, erreichte bei mir aber in guten Früchten 1'' 1''' Höhe und 6''' Breite, die Form ist ein Wenig verschoben lanzettlich, indem der Bauch nach der Spitze hin, die Rückenkanten nach dem Stielende hin etwas über die Lanzettform vortreten. Der Rücken ist etwas stärker aufgeworfen. Die Bauchfurche ist seicht; unter den Rückenkanten tritt die Mittelkante stark und scharf vor. Die Backen sind nach Liegel nur wenig rauh und wenig afterkantig, während ich sie ziemlich stark rauh fand und einige Afterkanten vom Stielende sich deutlich herabzogen.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende September und hält sich gut am Baume bis tief in den Oktober. In südlicheren Gegenden mag sie auch zum Dörren taugen, was zu versuchen ist. In dem im August und September warmen Jahre 1867 zeitigte sie schon am 10. September.

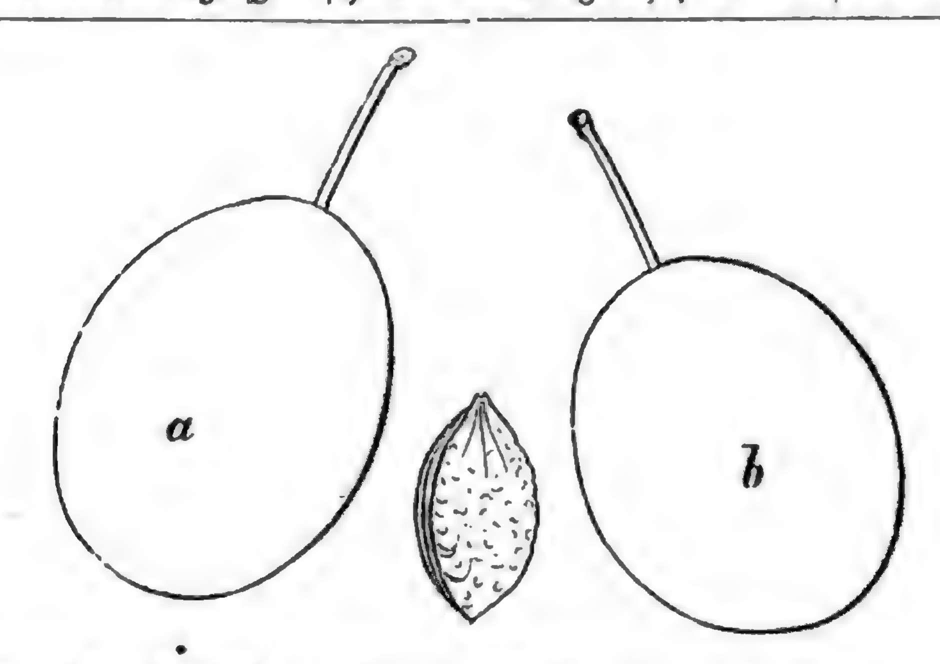
Der Baum wächst in der Baumschule rasch, wird aber nach Liegel nur mäßig groß und ist äußerst tragbar, was mein Probezweig auch für hiesige Gegend bestätigt. Die Sommertriebe sind lang, schlank, im Schatten grünlich, oben röthlich oder etwas gelbröthlich, kahl. Das Blatt ist ziemlich groß, ganz flach ausgebreitet, glänzend, mäßig runzlig, nach Liegel eiförmig, während ich es breitelliptisch finde, einzeln mit der größten Breite etwas mehr nach der Spitze hin. Der Blattstiel hat meistens kleine, mit dem Blatte verbundene Drüsen. Die Augen sind kurz, stumpf, konisch, stehend und sitzen auf etwas vorstehenden, merklich gerippten Trägern.

Anm. Ist durch ihre Form zu ihrer Reifzeit leicht kenntlich. In der Form am ähnlichsten ist ihr die ziemlich gleichzeitig reifende, von mir in Wiesbaden aufgefundene und Süße Oktoberpflaume benannte Frucht; diese ist aber größer, wenig rothgefleckt, weit edler von Geschmack, und vom Steine ablösig, hat auch etwas andere Vegetation.

Oberdieck.

No. 181. Frühe englische Zwetsche. Cl. 1: I, 1. 2. A.

Damascenenartige Zwetsche mit blauer Frucht; Cl. 6: I, 1. C. b.



Frühe englische Zwetsche. Liegel, (Behrens). *†, 2tes Drittel August.

Heimath und Vorkommen: Sie ist in der Umgegend von Lübeck unter diesem Namen verbreitet und wird gerne gepflanzt. Liegel, der sie zuerst beschrieb, empfing sie von Herrn Behrens in Travemünde und gab dann auch an mich wieder Zweige ab. Die Frucht ist so früh, als die Nikitaer blaue Frühzwetsche, aber besser und in meinem Garten auch tragbarer als diese und verdient also als eine der frühesten blauen Zwetschen, obgleich sie klein ist, auch anderwärts immer bekannter zu werden.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 11, Nr. 274. Travemünder Obstsorten, S. 27. Dochnahl, S. 92. Synonyme sind nicht bekannt. (Im Lond. Catalog habe ich nichts Aehnliches gefunden.)

Gestalt: wie oben gezeichnet oval, oder auch, wie sie Liegel schildert, verkehrt eiförmig (mein eirund, wie a oben), besonders wenn man sie auf der Bauchseite betrachtet; um den Stempelpunkt abgerundet, am Stiele stumpfspitz, Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, die größte Breite liegt ziemlich in der Mitte der Frucht. Die Furche ist seicht und drückt den Rücken wenig, theilt jedoch ungleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte der Frucht. Sie gehört zu den kleinen Früchten, ist 16''' hoch, 13''' dick und 12''' breit.

Stiel: $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$'' lang, kahl, dick, steht in der Mitte der ebenen Spitze, in einer seichten Höhle.

Haut: dick, abziehbar, von Farbe fast schwarzblau, darüber hin sind kleine, röthliche Punkte weitläufig vertheilt, auch ist sie stark weißbläulich beduftet.

Fleisch: gelblich, zart, saftig, und wie es Liegel schildert, von einem lieblich erhabenen, zuckersüßen Geschmack. Nur unter der zähen Haut ist es merklich sauer.

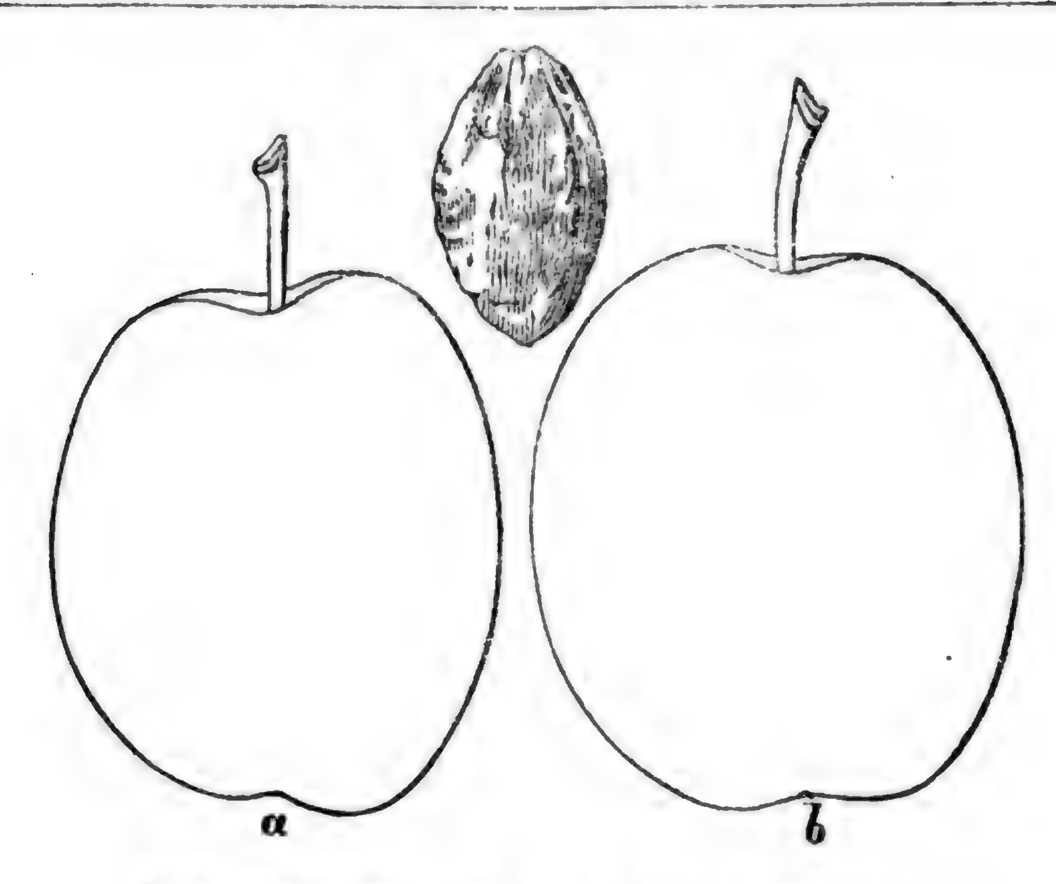
Stein: unablöslich, doch geht er bei voller Reife der Frucht wegen ihres sehr weichen Fleisches ohne viel Fleischanhang aus dem Munde. Er hat die oben gezeichnete Form und Größe, während ihn Liegel beschreibt als oben rund, unten (am Stielende) spitz, in der Mitte am breitesten; Backen wenig rauh, afterkantig; Rückenkante stumpf, Bauchfurche enge.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift nach der Johannispflaume, noch etwas vor der Wangenheims Pflaume im 2ten Drittel des August, (in kühlen Sommern freilich etwas später) und wegen dieser frühen Reife will ich sie zu recht fleißiger Pflanzung immerhin empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe vegetirt nach Behrens gesund und hat eine charakteristische dichte Belaubung, trägt auch reich. Auch ein ganz kleines Bäumchen trug in meinem Garten schon viele Früchte. Die Sommertriebe sind etwas dünn, weichhaarig, trüb violettbraun. Blätter verkehrt eirund, mit etwas aufgesetzter Spitze, nach dem Stiele zu stark keilförmig, grob, oft doppelt gesägt, gekerbt oder auch gekerbt gesägt. Das Blatt ist meist nach dem Stiele zu auf der Hauptrippe sattelförmig gebogen; oben ist es glatt, unterhalb behaart. Blattstiel lang, 9—10''', roth, fein behaart, meist 2drüsig.

Jahn.

No. 182. Prinz Engelbert. Cl. 1: I, 2. A.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. A. b.



a b

Prinz Engelbert, fast ** †. Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Frucht, deren Reis ich von der Societät zu London und, nach der Beschreibung, ächt erhielt. Hogg im Manuale gibt die Herkunft nicht näher an; im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz von 1863 ist indeß näher bemerkt, daß sie von Herrn Professor Scheidtweiler in Gent aus einem Steine der **Ancienne prune Datte**, (soll wohl die Violette Dattelzwetsche sein), erzogen, aber größer als diese sei. Auch Herr **Mas** im **Verger** gibt denselben Ursprung von ihr an. Die Frucht hat viele Aehnlichkeit mit der Coopers großen Pflaume. Hogg lobt sie für Tafel und Küche und sei sie eingemacht delikat. Auch **Mas** lobt ihre Güte. Der Geschmack ist auch sehr angenehm süßsäuerlich, etwas ähnlich dem der Hauszwetsche, leider aber das Fleisch vom Steine nicht ablöslich. Springt jedoch in anhaltend nasser Witterung nicht auf und trug der rasch gewachsene Probezweig selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, sehr voll.

Literatur und Synonyme: Ob sie etwa in der Revue horticole schon näher beschrieben ist, weiß ich nicht. Hogg schildert sie im Manuale als sehr groß, oval, mit flacher Furche, violett schwarz, (uniform deep pourple), mit kleinen, gelblichen Fleckchen, (russety dots) gezeichnet; Fleisch gelblich, ziemlich fest, süß, saftreich, with a brisk and rich flavour, unablöslich; Triebe glatt; Reife September. — Herr Mas im Verger bildet sie unter Nr. 31 ab, zwar merklich kleiner, als ich sie hier hatte, wird indeß doch wohl dieselbe sein, welche ich habe.

Gestalt: oval; gute Früchte waren 1866 22''' hoch, 3''' weniger dick und noch etwas weniger breit. Der Bauch sitzt in der Mitte, am Stiele ist sie nur etwas abgestumpft, am Kopfe häufig fast zugerundet, aber meistens auch an einer Seite der Frucht höher, als an der andern; Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen; die sehr flache Furche drückt den Rücken nur wenig, theilt aber meistens ungleich, oft jedoch auch gleich; der Stempelpunkt sitzt ziemlich auf der Mitte des Kopfes, aber eine Seite der Frucht erhebt sich allermeist über ihn.

Stiel: gerade, wenig rostfleckig, etwas dünn, behaart, sitzt in etwas enger, aber tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach dem Rücken hin am stärksten abfällt, wo die Furche etwas tiefer wird.

Haut: mäßig dick, nur ziemlich abziehbar, ziemlich säuerlich, in voller Reife schwarzblau mit meist noch zurückbleibenden, schmutzig rothen oder etwas grünlichen Stellen. Feine, goldartige Punkte sind zahlreich und finden sich auch größere Rostflecken und Rostfiguren. Der Duft ist hellbläulich und dick.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, fein, saftreich, vom Steine nicht ablöslich, (was auch Mas und Hogg angeben), von angenehmem, süßsäuerlichen Geschmacke, der dem der Hauszwetsche etwas ähnlich ist, doch noch mehr Säure hat.

Der Stein ist 1'' lang, stark 6''' breit, stark 3''' dick, elliptisch, fast breit-lanzettlich, ziemlich rauhbackig, etwas afterkantig; die größte Breite und Dicke liegen etwas mehr nach dem Stielende hin; Bauchfurche eng, theilweise verwachsen; die Rückenkanten sind mäßig breit, stumpf; die Mittelkante steht nur wenig vor.

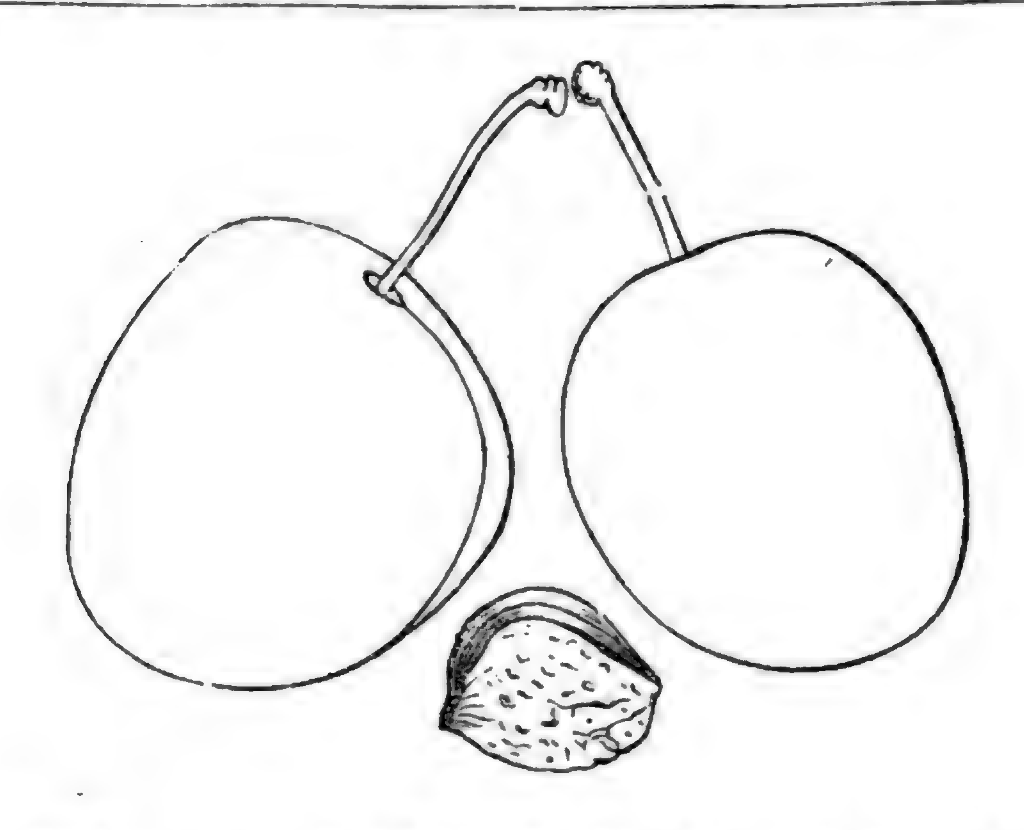
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende August und Anfang September, eben vor der Großen Reineclaude. Nach dem Cataloge der Herren Simon Louis wird die Zeitigung in die zweite Hälfte des August gesetzt, die auch bei Metz früher, als in meiner Gegend eintreten wird. Hält sich am Baume lange und fällt schwer ab.

Der Baum treibt sehr stark, wächst gerade in die Höhe, hat die Triebe am Stamme in etwas stumpfen Winkeln angesetzt, die Kronen-Aeste dagegen spitzer, und macht bereits in der Baumschule kurzes Fruchtholz. Sommertriebe lang, stark, nach oben mäßig abnehmend, schmutzig und unansehnlich braunroth, oft mehr violettbraun überlaufen, behaart,*) mit weißlichem oder schmutzig gelbem Silberhäutchen theils zerrissen überzogen, theils damit gefleckt. Blatt ziemlich groß, flach, stark runzlig, kurz oval, oft rundlich oval, mit kurzer, breiter Spitze, einzeln breit eioval; Drüsen am Blatte treten deutlich hervor, sind aber mit dem Blatte verbunden; Augen klein, etwas stumpf, nach oben am Zweige etwas stärker und länger, stehend, sitzen auf wenig vorstehenden, wulstigen, nicht gerippten Trägern.

*) Auch Mas bezeichnet die Triebe wenigstens als nach der Spitze hin behaart. Hoggs Angabe ist wohl Irrthum und fand ich stets selbst starke Triebe überan fein und kurz behaart.

Oberdieck.

No. 183. Riesenzwetsche. Cl. 1: I, 2. A.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. A. b.



Riesenzwetsche. Liegel, (v. Berlepsch.) **, Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Der Freiherr von Berlepsch zu Seebach in Thüringen sandte sie an Liegel, der nicht mittheilt, ob der Sender sie etwa neu aus Samen erzogen hat, oder ob sie schon länger in seiner Gegend verbreitet ist. Da die Frucht bis jetzt gerade sehr groß nicht wurde und ihre Gestalt von andern Zwetschen merklich abweicht, worüber Liegel nichts Näheres angibt, so glaubte ich sie nicht richtig erhalten zu haben, doch zeigen die vom Herrn Superintendent Oberdieck im letzten Sommer erhaltenen Zweige, soweit sich dies beurtheilen läßt, dieselbe Vegetation.*)

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie sehr kurz in der pomol. Monatsschrift von 1858, S. 281, und in seiner Uebersicht, S. 21, als eine sehr empfehlungswerthe, große, oft sehr große, ovale, schwarzblaue Zwetsche mit löslichem, gelben, härtlichen Fleische von süßem, parfümirten Zwetschengeschmack, reif Anfang September. — Anzuführen wäre nur, daß, wie bereits Band III. des Illustr. Hdbs., S. 241, bemerkt ist, hie und da auch die Italienische Zwetsche als Blaue Riesenzwetsche geht.

Gestalt: eiförmig, seltener und nur an der Seite betrachtet oval, am Stiele stark, doch immer schief abgeflacht, am Stempelpunkte sanft abgerundet, stumpfspitz, gut mittelgroß, $1^1/_2$'' hoch, 1'' 3''' breit und 1'' 2—$2^1/_2$''' dick. Viele Früchte sind jedoch auch kürzer gebaut und besonders die kleineren erscheinen fast rundlich oder vielmehr kurz herzförmig, an die Gestalt der Herzkirschen erinnernd. Größte Breite etwas

*) Auch die Frucht war bei mir dieselbe und kaum größer. O.

unterhalb der Mitte nach dem Stiele zu. Die Frucht ist meist an den Seiten etwas gedrückt, der Rücken tritt nach dem Stiele zu stark hervor, gegenüber wirft sich der Bauch auf und bildet eine stumpfe Schneide. Die Furche ist wenig bemerklich, drückt aber den Rücken an beiden Enden der Frucht, wodurch eben die Stielfläche schief wird. Der Stempelpunkt ist klein, doch fühlbar und steht meist etwas seitwärts der Spitze flach oben auf.

Stiel: ziemlich dick, $1/2$ bis $3/4''$ oder auch etwas mehr lang, behaart, berostet, in ziemlich tiefer, doch enger Höhle, in welche die Furche ausläuft.

Haut: nicht stark und zähe, nur wenig säuerlich, von Farbe dunkelrothbraun mit helleren Stellen, an der Sonnenseite schwarzbraun, hie und da mit einzelnen Rostpunkten und Streifchen. Der Duft ist hellblau und dünne.

Fleisch: gelb, härtlich, strahlig, saftig, von zwetschenartigem, weinig süßen, guten Geschmack, selbst in dem kühlen Jahre 1864.

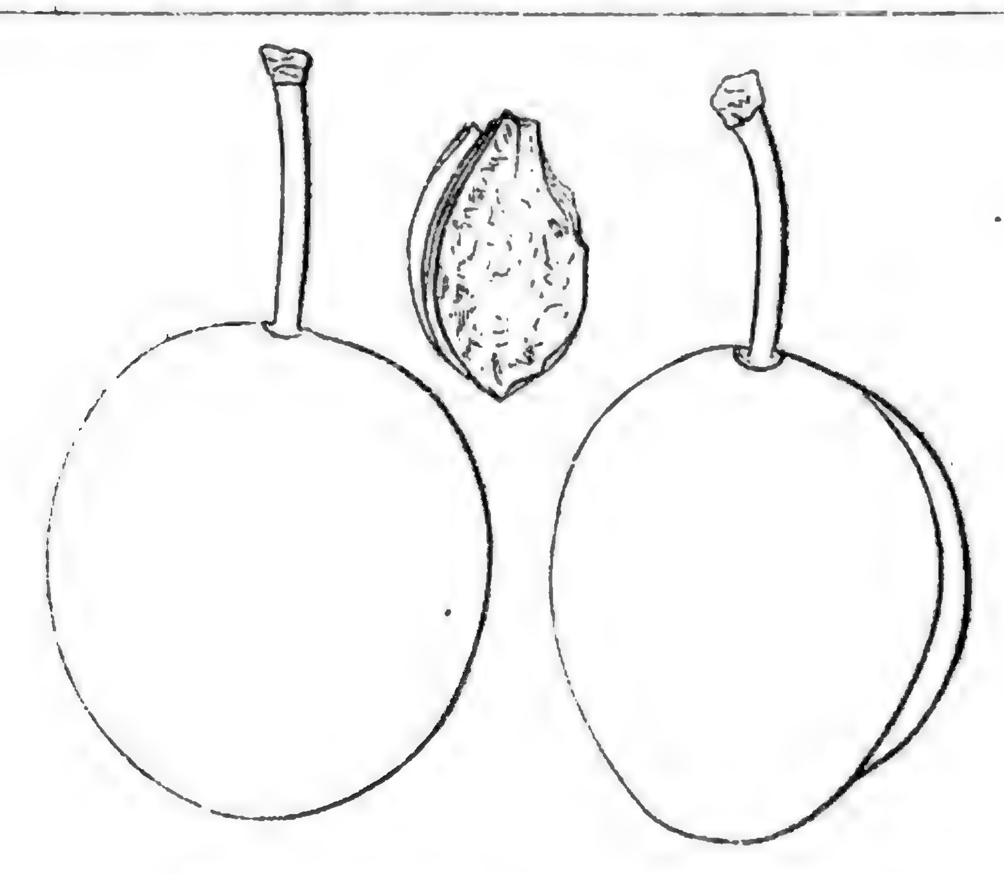
Stein: völlig löslich, verhältnißmäßig klein, unregelmäßig eiförmig, an beiden Enden stumpf zugespitzt, am oberen Ende meist etwas geröthet. Bauchfurche ziemlich breit und tief mit etwas rauhen Rändern, Rückenkanten seicht, Mittelkante nicht scharf, tritt aber nach dem Stielende hin ziemlich stark hervor. Backen etwas rauh, doch ohne Afterkanten.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigte 1864 in Mitte des September, doch war in diesem Jahre Alles 14 Tage später und die eigentliche Reife wird schon Anfang des September sein, wie Liegel angibt. Es ist immer eine eigenthümlich geformte, schöne und gute Frucht, wenn sie ihrem Namen auch nicht ganz entspricht, die jedoch mehr zu den rothen als blauen Früchten gehören dürfte, unter welche letzteren sie Liegel gestellt hat, oder sie müßte sich in anderen Jahren stärker dunkelblau färben. (Sie wurde in Jeinsen blau. O.)

Der Baum wächst sehr stark, trägt aber desungeachtet, wie ihn auch Liegel schildert, schon früh und voll und die Früchte hängen an ihm fest, ohne im Regen zu zerspringen. Die Sommerzweige sind gerade, stark und lang, an der Sonnenseite röthlich, sonst graubraun, fein behaart. Augen ziemlich gedrängt, klein, stumpfspitz, anliegend, etwas versenkt. Augenträger wenig wulstig, stumpf 3kantig. Blätter ziemlich groß, oval oder verkehrt eiförmig, flach, etwas wellenförmig, mit oft zur Seite gedrehter Spitze, oberseits glatt, wenig runzelig, ziemlich dunkelgrün, mattglänzend, unterseits schwachbehaart, feingeadert, am Rande grob, oft doppelt stumpf gezahnt, gesägt. Blattstiele bis $3/4''$ lang, ziemlich stark und steif, fein behaart, geröthet, gerinnelt, 2drüsig. Am Tragholze sind die Blätter kleiner, mehr elliptisch, feiner aber etwas schärfer, doch nur einfach gezahnt gesägt.

Jahn.

No. 184. Die Bischofsmütze. Cl. 1: I, 2. A.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. A. b.



Die Bischofsmütze. **†, ½ September.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht kam an Liegel von Herrn Dr. Dörell zu Kuttenberg, als angeblich von Herrn Dechant Töply erzogen, der ihr den sonderbaren Namen beilegte. Die Bischofmütze ist, wie Dr. Liegel sagt, welchem auch ich beistimme, eine gute Frucht, welche jedoch von der gemeinen Zwetsche verdrängt wird, deren Stein auch ablösig ist, dennoch werden Kenner der Frucht sie nicht hinweglassen wegen ihres Saftes und zuckersüßen Geschmacks.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 59, Nr. 275, unter obigem Namen.

Gestalt: Die Frucht ist in Größe, Form und Farbe der gemeinen Zwetsche ähnlich, doch ist diese kürzer und am Kopfe mehr abgerundet, ist 17''' hoch, 16''' breit, nur etwas weniger dick, oval, oben und unten fast gleich gerundet, Bauch etwas gedrückt, der Rücken ausgebogen, nach der Spitze hin eingezogen. Die größte Breite liegt in der Mitte. Die kaum sichtbare Furche drückt den Rücken und theilt ungleich. Der Stempelpunkt ist gelblich und liegt in der Mitte des Kopfes.

Der Stiel ist dick, 8—10''' lang, kurz behaart, sitzt unvertieft, ganz flach, etwas gegen den Bauch gewendet.

Die Farbe der dicken, abziehbaren Haut ist fast schwarzblau, voll von röthlichgelben Punkten, welche um den Stiel sich meistens zu Streifen und Linien gestalten.

Das Fleisch ist vom Steine nicht ablöslich, härtlich, grünlichgelb, überfließend von Saft, zuckersüß, erhaben mit aromatischem Geschmacke.

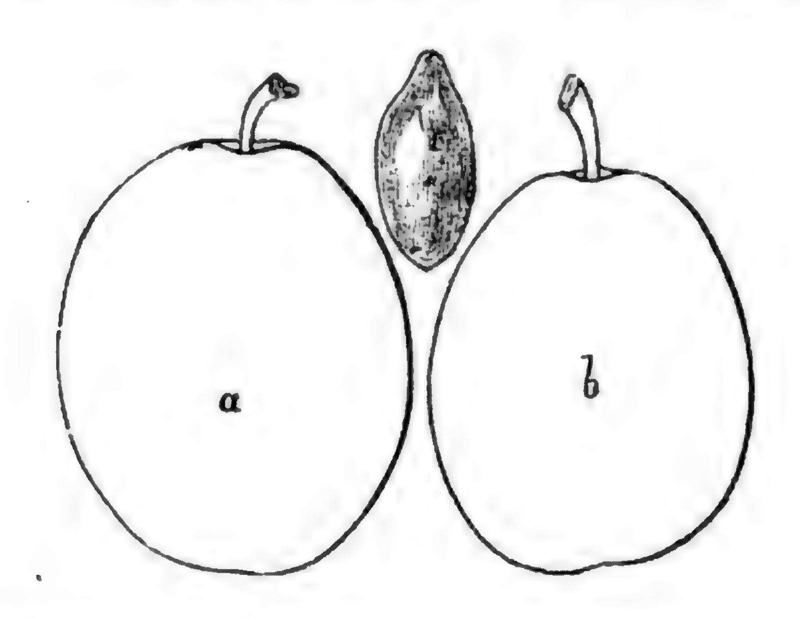
Stein: 9—10‴ hoch, 7‴ breit, 4 dick, unten stumpfspitz, oben scharfspitz, Rücken nach unten, Bauch nach oben mehr ausgebogen, die stärkste Breite liegt in der Mitte an der Bauchseite, am Stielende ist er etwas übergebogen. Mittelkante scharf, Nebenkanten stumpf, Bauchfurche tief und breit, Backen rauh.

Reifzeit und Nutzung: Diese Frucht reift etwas vor der Hauszwetsche im ersten Drittel des September.

Der Baum hat einen starken Wuchs, ist gesund, bildet eine ziemlich starke Krone und ist sehr fruchtbar. Sommerzweige dick, mäßig lang, etwas stufig, kurz weichhaarig, braun, silberhäutig, mit hellgrauen Punkten besäet. Augen klein, dünn, langspitz; Augenträger groß, breit, kurz und gerippt. Blätter etwas groß, man findet an demselben Sommerzweige oftmals verschiedene Formen des Blattes, als: eiförmig, stumpfspitz, eiförmig mit aufgesetzter Spitze, fast elliptisch; es ist stehend, fast flach, fast runzellos, stumpf gesägt. Blattstiel 6‴ lang, etwas dick, oben haarig, röthlich, drüsenlos.

Keindl.

No. 185. Weinsäuerliche Zwetsche. Cl. 1: I, 2. A.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. C. b.



Weinsäuerliche Zwetsche. *†, Mitte September.
Winisour Plum.

Heimath und Vorkommen: Ist eine vermuthlich in Yorkshire in England entstandene und zum Einmachen mit Essig, (sicher unter Beisatz von Zucker, wie man auch unsere Hauszwetsche einmacht), in England sehr geschätzte Frucht. Hogg im Manuale und der Lond. Catalog rühmen sie als eine zum Einmachen besonders werthvolle Frucht und bemerkt Dittrich II, S. 287 (ohne Zweifel noch Loudons Garten-Encyclopädie S. 943), daß sie, in Essig eingemacht, von England in großer Menge nach andern Ländern ausgeführt werde. Der Ruf dieser kleinen Frucht wird dadurch entstanden sein, daß das Fabrikat im Auslande einmal beträchtlichen Absatz gefunden hatte; der Absatz möchte aber ein noch größerer geworden sein, wenn man statt der obigen kleinen, vom Steine nicht genügend ablöslichen und weniger edeln Frucht unsere Hauszwetsche, ebenso eingemacht, in Handel gebracht hätte. Dittrich bemerkt noch, daß die Frucht in Yorkshire auf kalkartigem und kiesigen Boden wild wachse, (wird also wohl durch Wurzelausläufer unveredelt sich fortpflanzen). Der Baum, dessen Reis ich von der Societät zu London erhielt, wächst im hiesigen Boden sehr kräftig und trug bald und reichlich; auch wurde die Frucht noch größer, als Liegel angibt; indeß möchte sie mit der Hauszwetsche, mit der sie reift, schwerlich concurriren können. Das aber wäre immerhin zu versuchen, ob die Frucht auch in Berggegenden noch fortkommt, wo die Hauszwetsche nicht mehr gedeiht. Liegel bezeichnet sie als eine Abart der Hauszwetsche, der sie in Form und Farbe ähnlich, doch kleiner sei. Ich finde sie noch ähnlicher der Kleinen Zuckerzwetsche; diese aber eben sowohl als die Hauszwetsche, haben mehr die eigentliche Zwetschenform und die Obige ist mehr oval.

Literatur und Synonyme: Hogg im Manuale und der Londoner Catalog S. 172, Nr. 126, haben sie als Winesour mit dem Synonym Rotherham. Liegel III, S. 55, Nr. 328, Yorkshire Wine Sour, gibt von ihr nur kurze Angaben, urtheilt aber über ihren Werth, wie ich. Dittrich II, S. 287, nennt sie die Saure Weinpflaume von Yorkshire, Sour Wine Plum of Yorkshire, und allegirt Loudons Garten-Encyclopädie S. 943, Nr. 40, auch Forsyth S. 26. Downing und Elliott haben sie nicht, hat also Eingang in Amerika noch nicht gefunden.

Gestalt: unten mittelgroß, meist klein, gut gewachsene Exemplare waren 18''' hoch, 15''' dick und 1''' weniger breit, sehr viele hatten nur 15''' Höhe. Die Gestalt ist ziemlich regelmäßig oval, meistens nach dem Stiele etwas mehr abnehmend, als nach dem Kopfe, und ist an der einen Seite die Frucht häufig etwas höher als an der andern. Größte Breite und Dicke liegt völlig oder doch fast in der Mitte; der Rücken ist kaum mehr gedrückt, als der Bauch, die flache, nach dem Stempelpunkte hin gewöhnlich etwas tiefer werdende Furche theilt ziemlich oder wirklich gleich, der sehr sichtbare Stempelpunkt sitzt fast in der Mitte des Kopfes an der Seite einer durch die Furche gebildeten flachen, oft auch ansehnlich tiefen Einsenkung.

Stiel: nach Dittrich 9''' lang, war an meinen Früchten sehr kurz, oft nicht 3''' lang, glatt, rostfleckig und sitzt in seichter, enger Höhle auf der Mitte der Fruchtspitze.

Haut: fein, nur ziemlich gut abziehbar, wenig säuerlich. Die Farbe ist fast eben so dunkel und schwarzblau, als bei unserer Hauszwetsche; stellenweise blieben sie in dem naßkalten Jahre 1866 dunkelbraun. Goldfarbige Punkte sind häufig. Der Duft ist hellblau und dünn.

Das Fleisch ist ziemlich gelb, später goldgelb, fein, saftreich, vom Steine bei manchen Exemplaren nicht, meistens jedoch noch ziemlich ablösig, wie es selbst in dem naßkalten Jahre 1866 so war, von fast säuerlichem, der Hauszwetsche ähnlichen, doch nicht so vorzüglichen Geschmacke.

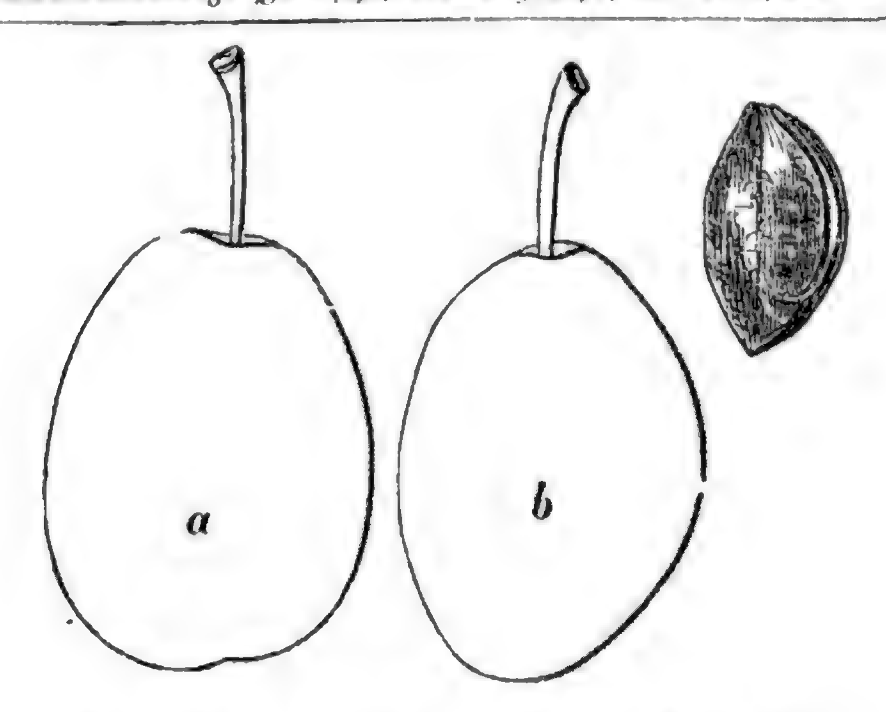
Der Stein ist 8—9''' lang, $4\frac{1}{2}$—5''' breit, 3''' dick, elliptisch, mit verjüngter, etwas vorgeschobener Spitze. Größte Breite und Dicke liegt ziemlich in der Mitte; die Backen sind mäßig rauh, besonders am Stielende afterkantig; die Bauchfurche ist eng und flach, häufig verwachsen; die Rückenkanten sind ziemlich stumpf, flach und steht die Mittelkante nur stellenweise ein Weniges vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der hiesigen Hauszwetsche gewöhnlich Mitte September, oft auch einige Tage vor ihr.

Der Baum wächst in der Jugend stark und hat Anlage groß zu werden. Er setzt die zahlreichen Triebe in etwas stumpfen Winkeln an, verzweigt sich gut, belaubt sich durch sein großes Blatt reich und setzt, nach den bisherigen Erfahrungen, auch in unserer Gegend sehr reich an, ja setzte auch in dem ungünstigen Jahre 1866, wo es im April in der Blüthe, und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, so voll an, daß die Früchte klumpenweise beisammen saßen. Die Sommertriebe sind in der Jugend lang und stark, stark behaart, wenig gekniet, kurzgliedrig, grün, an der Sonnenseite mit einem schmutzigen Braun etwas leicht überlaufen, nur nach unten etwas silberhäutig gefleckt. Das Blatt ist groß, flach, wenig runzlig, breitelliptisch, oben kahl, unten an den Rippen behaart. Der Blattstiel hat frei stehende, ziemlich starke Drüsen. Die Augen sind klein, dickbauchig konisch, stehend, und sitzen auf etwas vorstehenden, stark und lang gerippten Trägern, so daß die Triebe streifig erscheinen.

Oberdieck.

No. 186. Ranslebens Zwetsche. Cl. 1: I, 2. A.
Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, A. B. (c) b.



Ranslebens Zwetsche. *†, Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, deren Reis ich von Liegel erhielt, wurde erzogen von Hrn. Oberfinanzrath Ransleben in Berlin, angeblich aus einem Steine der Reineclaude, was etwas unwahrscheinlich ist, da weder Baum noch Frucht etwas von der Großen Reineclaude haben. Liegel urtheilt über sie, daß sie eine recht schöne, mäßig große Frucht sei, die man zur Abwechslung mit der Hauszwetsche pflanzen könne, welche aber edleren Geschmack habe. Mir wollte sie bisher bei der Hauszwetsche überflüssig erscheinen; sie reift kaum früher als die Hauszwetsche, hat nicht ganz deren Güte, ist vom Steine nicht immer ablösig und der bereits seit 12 Jahren stehende, nur langsam wachsende Baum trug zuerst 1866 und nicht voll, ja viele Früchte verdarben noch im anhaltenden Regen; 1867 trug wieder der Probezweig ziemlich voll, und war die Frucht in diesem warmen Jahre besser als früher, 1866 aber noch weniger gut, als vorstehend bezeichnet ist.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 89, Nr 85, Ranslebens Zwetsche. Dittrich II, S. 256; Dittr. Obst-Cab. Nr. 38. Auch in Diels Cataloge kommt sie vor.

Gestalt: Hat nach Liegel die Größe der Hauszwetsche, ist 1″ 5‴ hoch, 1″ 2‴ breit, 1″ $1^1/_2$‴ dick. Diese Größe hatten auch meine Früchte, aber die hier verbreitete Hauszwetsche ist größer, und will ich noch bemerken, daß in Liegels Angaben darin ein Schreibfehler sein wird, daß die Maßenangaben von Breite und Dicke verwechselt sind.

Die Form ist verschoben oval, nach dem Stiele hin meist etwas stärker abnehmend. Figur a gibt die Bauchansicht, b die Seitenansicht. Bauch und Seiten sind gedrückt und der Rücken ist mehr erhoben als der Bauch. Die flache Furche theilt ungleich; der sichtbare Stempelpunkt sitzt ziemlich in der Mitte des Kopfes, etwas unterhalb der über ihn sich ein wenig erhebenden einen Seite der Frucht.

Stiel: Nach Liegel 11''' lang, bei mir nur 8—9''' lang, behaart, stark rostfleckig, sanft gebogen, sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle.

Haut: etwas fein, abziehbar, nicht säuerlich, von Farbe röthlich blau, in sonnigen Jahren dunkelblau. Die nach Liegel charakteristisch häufigen, goldartigen Punkte bemerkte ich gleichfalls wohl, fand sie aber nicht häufig. Rostfiguren finden sich öfter.

Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb, löset sich nicht immer gut vom Steine, ist saftreich, etwas consistent, von fast säuerlichem, der Hauszwetsche ähnlichen, doch nicht ganz so edlen Geschmacke.

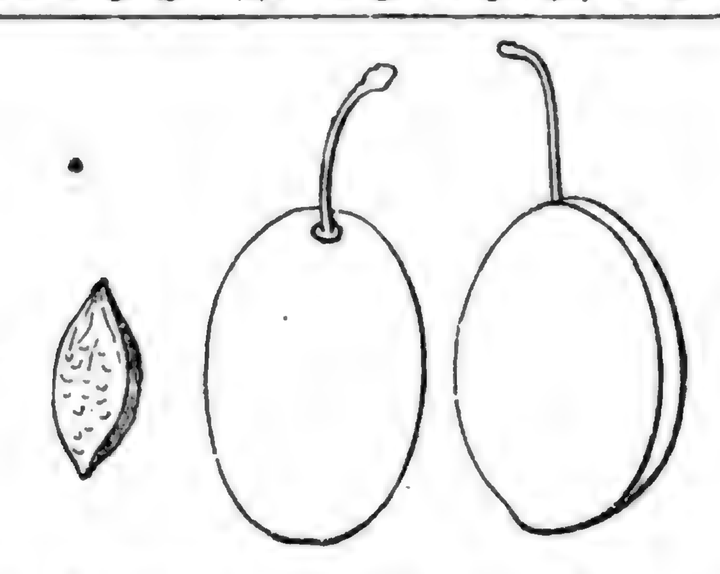
Der Stein hat ziemlich die Form des Steins der Hauszwetsche, ist elliptisch, mit über diese Form hinaus ausgebogenem Rücken. Er ist nach Liegel für die Größe der Frucht klein, nur 8''' hoch, $5^1/_2$ breit, 3 dick; ich fand ihn so verhältnißmäßig klein nicht, vielmehr 9—10''' hoch und fast oder wirklich 6 breit, 3 dick; er ist flachbackig, wenig rauh. Die Bauchfurche ist eng, häufig verwachsen; die Rückenkanten sind etwas stumpf, und tritt die Mittelkante etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der hier verbreiteten Hauszwetsche und wird selbst für Haushaltszwecke die Frucht nicht genügenden Werth haben.

Der Baum wird nach Liegel groß, belaubt sich stark und scheine fruchtbar zu sein. In meinem Boden wuchs er langsam, hat sich gut verzweigt, und belaubt sich etwas licht. Sommertriebe mäßig stark, gerade, stark behaart, grün, schmutzig und matt braun überlaufen. Blatt mittelgroß, flach, elliptisch; der Blattstiel ist meistens zweidrüsig; Augen klein, konisch, sitzen auf etwas vorstehenden, wulstigen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 187. Gemeiner gelber Spilling. Cl. 1: I, 2. C.
Damascenenartige Zwetsche mit gelber Frucht; Cl. 6: I, 3. C. b.



Gemeiner gelber Spilling. Liegel, (Christ, Sickler). *, 1stes Drittel Aug.

Heimath und Vorkommen: Diese kleine Frucht, welche, wie anderwärts in Thüringen, in unsern Bauerngärten sehr gemein ist und der Baum sich wurzelächt fortpflanzt, war vor einiger Zeit sehr verrufen als verdächtig, Bauchflüsse und die Ruhr zu veranlassen. Man hat sich jedoch überzeugt, daß die Frucht, gehörig ausgreift, in solcher Hinsicht nicht schlimmer, als alle andern Pflaumen ist. Desungeachtet wird ihr Werth doch immer nur als gering bezeichnet, was vielleicht daher rührt, daß man an andern Orten ähnliche, doch weniger gute Früchte, unter diesem Namen kennt.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 109, Nr. 65. — Zu ihrer Zeit gleich gute Beschreibungen haben Christ im Hdb. S. 377, Sickler im T. O. G. VIII, S. 319, tab. 18 a, und Dittrich II, S. 260, geliefert. — Bechstein hat sie als eine sich aus ihrem Steine ächt fortpflanzende Art in seiner Forstbotanik, S. 182, 459, beschrieben und Prunus lutea genannt. Sie führt auch die Namen Spindelpflaume, Bauernpflaume, nach Dochnahl, S. 115 (in Franken wohl), auch Spelge, Spilge, Krieke, Gelber Bibling. Mit Unrecht wird sie jedoch auch Catalonische Pflaume, Prune de Catalogne, Gelbe Frühpflaume, Prune jaune hative und The early white Plum genannt. Letztere beide Namen gibt ihr Sickler hinzu, es ist aber darunter jedenfalls nur der Catalonische Spilling zu verstehen, der anders geformt ist und noch etwas früher reift. Siehe den Band III, S. 403. Abbildung gibt der T. O. G. (nur etwas zu groß); Deutsches Obst-Cab. Lief. VIII, Nr. 36 (gut, doch zu bleichgelb); Jenaer Obst-Cab. N. A., IV. Sect., Lief. 5 (gut und schön).

Gestalt: Liegel beschrieb sie als walzenförmig oval. Die Furche, eine Linie, drückt den Rücken etwas nieder, theilt die Frucht ungleich, wodurch sich die eine Hälfte etwas mehr erhebt. Der kleine graue Stempelpunkt sitzt meistens in der Mitte, aber nicht auf der Spitze, die von der einen Hälfte gebildet ist. — Die Frucht ist klein 1″ 4‴ hoch, 1″ 2‴ dick und fast ebenso breit. — In Meiningen, wenn der Baum voll trägt, ist sie nicht größer, wie oben, doch trifft sie sonst mit Liegels Beschreibung.

Stiel: 9‴ lang, behaart, meist gebogen, grün und sitzt in einer ausgeschweiften und ziemlich seichten Höhle.

Haut: zähe, etwas säuerlich und deshalb beim Genusse zu entfernen. Die Farbe ist ein schönes Wachsgelb, wie das der Ottomannischen Kaiserpflaume. Der Duft ist weißlich und dünn.

Fleisch: gelb, etwas fest, saftig in gehöriger Reife, von angenehmem, süßweinigen, auch hinlänglich gewürzhaften Geschmack, wie schon der starke Geruch, den die Frucht verbreitet, auf das vorhandene Aroma schließen läßt.

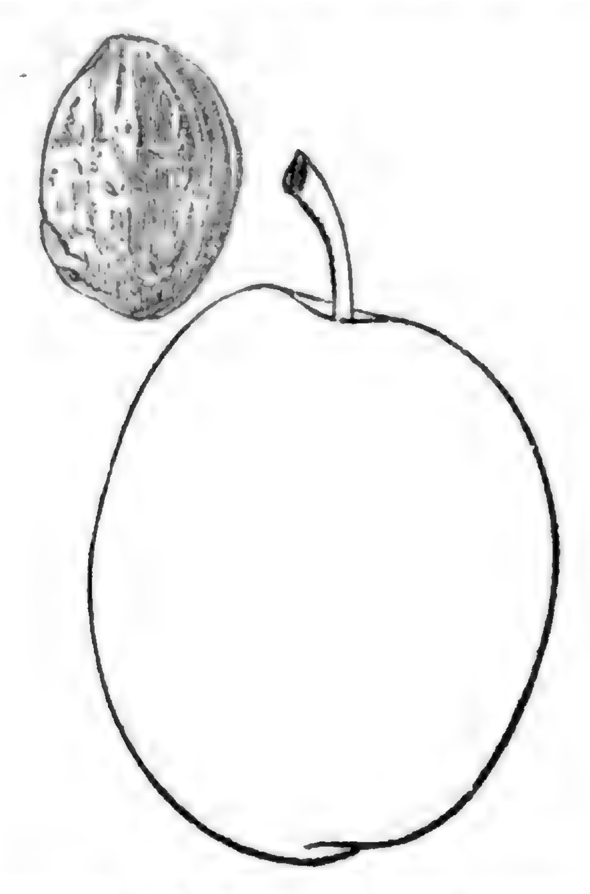
Stein: ist völlig löslich, klein, von Form, wie oben gezeichnet, an beiden Enden fast gleich spitz; die Rückenkanten sind nicht breit, auch deutlich unterschieden; die mittlere Kante darunter tritt an einem Stein mehr als an dem andern hervor und ist dann scharf. Die Bauchfurche ist enge, ihre Kanten sind etwas rauh. Die Backen sind nur wenig rauh.

Reifzeit und Nutzung: Die Frucht reift im ersten 3tel des August und verdient wegen ihrer frühen Reife und Ergiebigkeit des Baumes, trotz ihrer geringen Größe alle Empfehlung. — Die neben ihrem Baume in meinem Garten gepflanzte Nikitaer frühe Königspflaume, als von süß aromatischen, edlen Geschmacke von Liegel beschrieben, ist gleichzeitig mit dem Gemeinen gelben Spilling reif, doch im Wohlgeschmacke letzterem nachstehend, dessen Haut nur etwas sauer ist. Ebenso war Liegels Doppelter Spilling, II, S. 111, eine viel geringere, der Vermehrung nicht werthe Frucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird oft größer und stärker als der Baum der Hauszwetsche, er trägt wie dieser seine Aeste zerstreut, unterscheidet sich aber von ihm durch seine kleineren Blätter und kurzbehaarten und feineren Zweige. — Sommerzweige braunröthlich mit dunkleren Flecken, etwas undeutlich und kurz behaart (weit weniger stark behaart als Liegels Gelbe Zwetsche, die eine ähnliche, aber größere, später reifende Frucht ist). Die Behaarung ist an den Fruchtspießen noch am Deutlichsten. — Blätter etwas klein, die größten 2¾″ lang, 2″ breit, länglich verkehrt eiförmig und länglich oval, mit längerer oder kürzerer meist stumpfer Spitze, nach dem Stiele zu zum Theil stark verschmälert, fein und stumpfgesägt, bisweilen gekerbt, oberhalb wenig, unterhalb fein behaart. — Blattstiel bis 10‴ lang, mäßig tief, ziemlich stark aber kurz behaart, meist zweidrüsig.

Jahn.

No. 188. Binghams Pflaume. Cl. 1: I, 2. c.
Damascenenartige Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. A. b.



Binghams Pflaume. **†, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Downing, Ausgabe von 1854, S. 272, und Ausgabe von 1866, S. 385, gegebenen Nachricht, ist sie eine in Amerika in Pensylvanien entstandene, und nach der Familie Bingham benannte Frucht, die bei Boston viel gebaut werde. Das Reis erhielt ich von der **Société van Mons** und stimmten die erbauten Früchte mit Downings Angaben ganz überein, mit Liegels auch, doch schildert er sie als grüngelb und das Fleisch nicht edel. Sie hat viele Aehnlichkeit mit Jahns gelber Jerusalemspflaume; deren Baum hat aber glatte Triebe, auch der Thomaspflaume und Pomeranzenzwetsche ist sie ähnlich. — Fleisch und Geschmack der Frucht sind edel, und scheint der Baum auch bei uns reich zu tragen; doch hängt das Fleisch am Steine, und würde man daher doch andere Pflaumen mit ablösigem Steine lieber pflanzen.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 19, Nr. 342; Liegel erhielt die Frucht durch Hrn. Behrens von Downing. Downing an den oben a. O., Elliott, S. 440, mit kurzen Angaben. Der Lond. Catal. hat sie, S. 161 unter Nr. 11, als Binghams und setzt hinzu, daß sie in einem warmen Klima von erster Qualität sei. Hoggs Manual hat sie nicht. Auch die Monatsschr. gibt Bd. I, S. 283, Nr. 342, Beschreibung.

Gestalt: oval, am Kopfe und Stielende etwas gedrückt, 2″ hoch, $1^3/_4$″ dick, 1 Linie weniger breit; größte Breite liegt in der Mitte. Der Rücken ist nach dem Kopfe hin etwas stärker ausgebogen, als der Bauch;

die Furche ist breit, bald flach, bald ziemlich tief und theilt etwas ungleich; der Stempelpunkt liegt flach vertieft und erhebt die eine Seite der Frucht sich etwas, oft stark über ihn.

Stiel: ziemlich stark, 7—9‴ lang (nach Liegel 11‴ lang), nur wenig behaart, rostfleckig, sitzt in weiter, tiefer, schräg abfallender Höhle, meist etwas unterwärts der sich erhebenden Bauchseite, und fällt der Rand der Stielhöhle nach dem Rücken hin stark ab.

Die Haut ist fein, doch zähe, läßt sich abziehen, ist etwas, doch nicht stark säuerlich, von Farbe etwas hochgelb (nach Liegel grünlichgelb, was in nassen Jahren so gewesen sein mag), besonnte Exemplare zeigen ziemlich viele blutartige, feine Punkte und größere Flecken und Rostfiguren, die sich mitunter finden, sind blutartig roth eingefaßt. Daneben sind gelbe Schalenstippichen häufig. Der Duft ist weißlich gelb und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, (nach Liegel grünlichgelb), saftreich, zart, doch nicht weich, von süßem, gewürzten, edlen Geschmacke, aber leider vom Steine nicht genügend ablösig. Bei voller Reife wurde das Fleisch vom Steine halbablösig; Liegel bezeichnet das Fleisch als grobfaserig und weich, und rechnet die Sorte nicht mehr zu den ganz edlen Früchten, welchem Urtheile ich hier nicht beistimmen konnte.

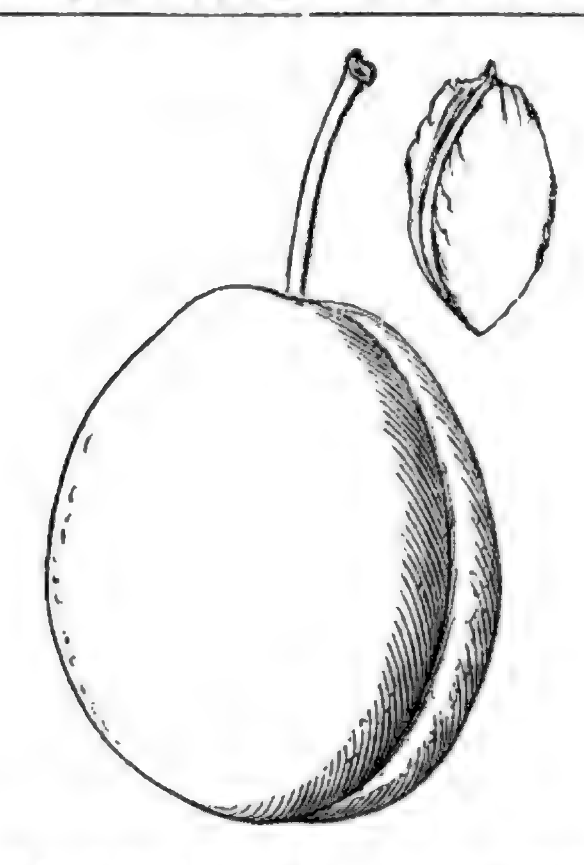
Der Stein ist 11‴ bis 1″ lang, 7 bis 8‴ breit, 5 dick, etwas verschoben elliptisch, welche Form besonders durch die stark sich erhebenden Rückenkanten verdorben wird. Am Stielende macht er eine kurze, verjüngte Spitze; die Bauchfurche ist flach, oft verwachsen, zackig; die Rückenkanten sind stark und steht die Mittelkante nach dem Stielende hin stark vor und wird scharf. Die Backen sind rauh, etwas afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Reineclaude, Ende August, Anf. September. Scheint sich am Baume lange zu halten, und ist schon ziemlich lange hochgelb gefärbt, ehe die Frucht reif ist.

Der Baum wird, nach dem Ergebniß des Probezweigs, stark wachsen, und setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an. Die Sommertriebe sind gerade, kurzgliedrig, steif, braunroth, behaart. Das Blatt ist mäßig groß, runzlig, fast flach, elliptisch; am Fruchtholze ist es etwas breitlanzettlich, einzeln umgekehrt lang eiförmig oder eilanzettlich. Der Blattstiel hat Drüsen. Die Augen sind bauchig, konisch, spitz, stehen nur etwas ab und sitzen auf mäßig vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 189. Bernsteinzwetsche. Cl. 1: I, 2. C.
Damascenenartige Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 1. B. b.



Bernsteinzwetsche, fast **†, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erhielt Zweige von Hrn. Professor J. Fr. Tausch, Sekretär und Gesellschaftsleiter der k. böhmischen Gartenbaugesellschaft in Prag unter dem Namen Ambre de provence. Diese schöne, wie auch gute Frucht ist für Tafel und Markt sehr zu empfehlen, und wegen ihrer Tragbarkeit aller Vermehrung werth.

Literatur und Synonyme: Liegel, III. H. S. 70, unter obigem Namen, mit der Nummer 398.

Gestalt: gedrückt oval, 20''' hoch, 18''' breit, 16''' dick, nach dem Stiel verjüngt und am Stiele etwas abgeplattet; Rücken und Bauch ziemlich gleich erhoben, doch findet man viele, wo der Bauch, und bei vielen wieder der Rücken mehr erhoben ist. Die breite, flache Furche zieht den Rücken etwas nieder und theilt meistens ungleich. Der Stempelpunkt sitzt oben flach in der Mitte.

Der Stiel ist 10—11''' lang, dünn, kahl, hellgrün, sitzt in einer ziemlich tiefen, etwas weiten Höhle.

Die Farbe ist hellgelb, fast bernsteinfärbig, kleine weiße Punkte sind zahlreich aufgetragen, rothe Punkte und rothe Flecke findet man selten; Rostflecke finden sich bei vielen Früchten zahlreich vor. Der Duft ist dünn und weißlich, ins Grüne spielend. Die Haut ist dünn, zart, abziehbar.

Das Fleisch ist weißlichgelb, ins Grüne spielend, sehr saftreich, strahlig, von einem süßen, erhabenen, aromatischen Geschmacke.

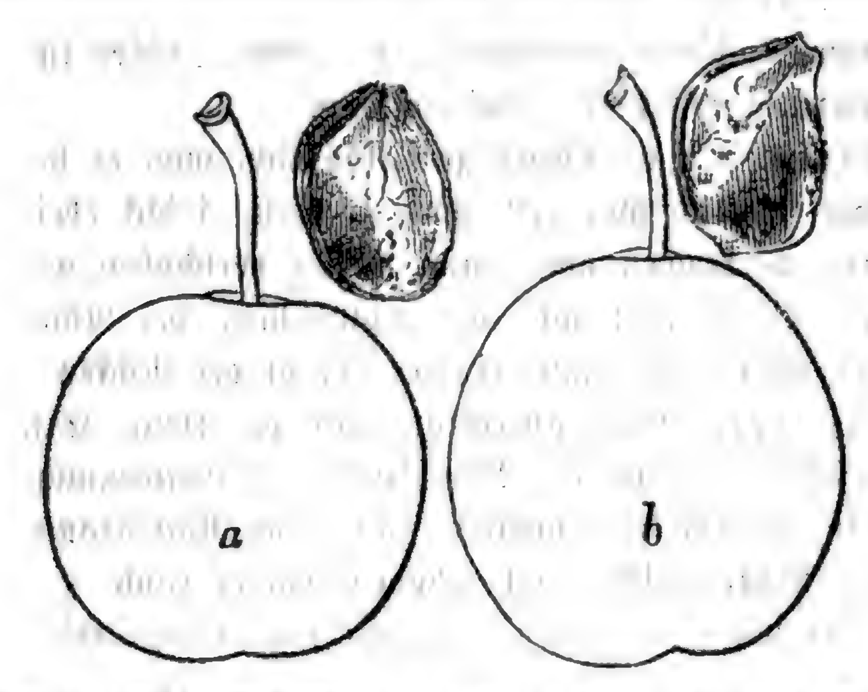
Stein: unablöslich, 12''' hoch, 7''' breit, 4''' dick, fast lanzettförmig, nach oben verjüngt, scharfspitz, am Stielende stumpfspitz, Rückenkanten etwas ausgebogen, Mittelkante scharf hervorragend, Nebenkanten stumpf, Bauchfurche enge und seicht. Bei manchen findet sich, daß die Furche verwachsen und scharf gezahnt ist. Backen rauh, afterkantig; die größte Breite liegt in der Mitte, bei manchen auch etwas nach dem Kopfe hin.

Reifzeit und Nutzung: reift Ende August, auch Anf. Septbr.

Der Baum hat einen etwas starken Trieb, wird groß, ist gesund und sehr tragbar. Sommerzweige behaart, braunroth, nach der Basis stark silberhäutig. Blatt mittelgroß, 3'' und darüber lang, elliptisch, auch oval, unten stark, oben wenig haarig, grob seicht gekerbt. Blattstiel 7''' lang, grün, oftmals oben roth, gerinnelt, eindrüsig, selten zweidrüsig. Augen groß, dickbauchig, gedrängt, abstehend, Augenträger klein, schwach rippig.

Keindl.

No. 190. Berlet's Frühdamascene. Cl. 1: II, 1. A.
Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Berlet's Frühdamascene, fast **†, Mitte, oft Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese recht gute Frucht, die indeß auf dem Mutterstamme noch vorzüglicher gewesen sein mag, als sie nach ihrer Fortpflanzung auf fremde Grundstämme ist, aus dem Steine der Lucas Königspflaume und benannte sie nach Hrn. Gustav Berlet, Regierungsassessor und derzeitigen Direktor der Gartenbaugesellschaft zu Gotha. Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 22, Nr. 253, unter obigem Namen; findet sich bei sonst noch keinem andern Pomologen.

Gestalt: Die Frucht ist mittelgroß, nach Liegel 16‴ hoch und ½‴ weniger dick und breit, von Gestalt plattgedrückt rund, am Kopfe oft mehr gedrückt, als am Stiele, nach welchem sie nicht selten stärker abnimmt, als nach dem Kopfe, wie b oben. Der Kopf läuft gegen die Furche schief ab. Rücken und Bauch sind gleich weit ausgebogen, die größte Breite liegt in der Mitte. Die Furche ist flach und theilt nicht stark ungleich; der Stempelpunkt liegt bald fast unvertieft, bald in flacher Senkung und erhebt die Bauchseite sich etwas merklich über den Stempelpunkt.

Stiel: Nach Liegel über 1″ lang, dünn, bei mir bisher etwas kürzer und mittelstark, ist kahl und sitzt in etwas weiter Höhlung auf der Mitte der Frucht.

Haut: dick, abziehbar, rothblau, nicht säuerlich, in voller Reife schwarzblau, ist nach Liegel mit zahlreichen goldfarbigen Punkten be-

setzt, die ich nur zerstreut fand, dagegen mit Liegel an manchen Früchten größere Rostflecken wahrnahm. Der Duft ist dünn und bläulich.

Das Fleisch ist gelblich, strahlig, zart, hinlänglich saftig, von recht angenehmem, süßen Geschmacke, der etwas süßer ist als der der ziemlich gleichzeitig reifenden Königspflaume.

Der Stein ist nach Liegel gut ablöslich, was er bei mir gleichfalls fast oder wirklich war, 7''' hoch, 6 breit, 4 dick (bei mir 8—9''' hoch, 7 breit), verschoben oval, und stärker verschoben als bei andern Früchten; der Bauch tritt nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stielende hin stärker vor und einzeln erhebt der Rücken sich so stark, daß er sich in runder Linie überbiegt und die kleine Stielspitze ganz zur Seite drückt, während die Bauchlinie eine Einbiegung macht. Die Bauchkante ist ziemlich tief, meistens zackig, die Rückenkanten sind stumpf und flach, die Backen nicht stark erhoben, mäßig rauh.

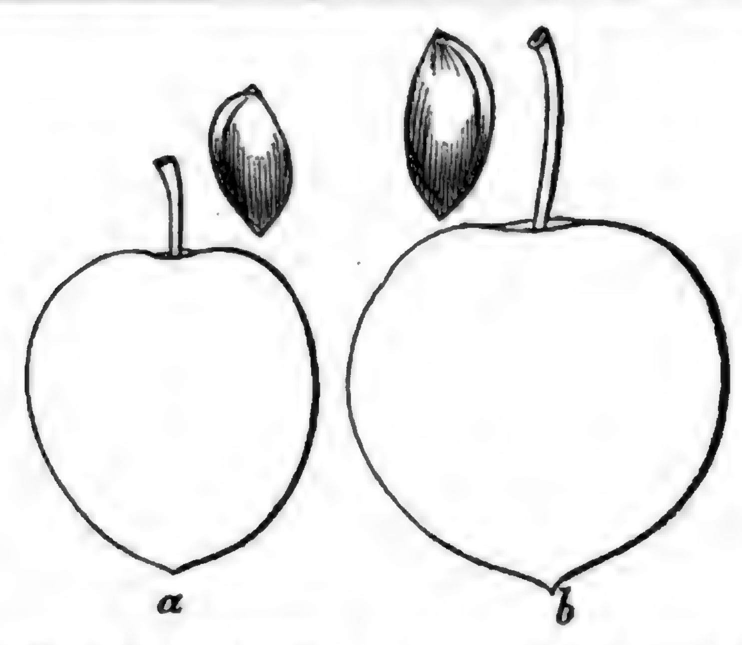
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel mit der Königspflaume von Tours, Mitte August, bei mir auch so oder etwas später, erst mit der Königspflaume, 1862, einem frühen Jahre, schon in der ersten Augustwoche. Liegel bezeichnet sie als eine schöne, regulär geformte, recht gute Frucht, die wegen strotzender Tragbarkeit großen Werth habe. Eignet sich ohne Zweifel sehr zu Compot.

Der Baum wächst kräftig und ist auch bei mir sehr fruchtbar. Die Sommerzweige sind ziemlich stark, etwas stufig, violettbraun, mäßig stark gelblich gefleckt, kahl. Blatt unten am Zweige groß, flach, nicht stark runzlig, nach Liegel eiförmig, zugespitzt, während ich es mehr oval oder eioval fand, mit ziemlich starker und langer, fast auslaufender Spitze. Augen kurz, stehend, stumpfspitz, sitzen auf flachen, schwach gerippten Trägern.

Anm. Die Frucht ist wohl am ersten kenntlich durch den sehr stark verschobenen Stein.

Oberdieck.

No. 191. Kleine Kirschpflaume. Cl. 1: II, 1. B.
Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C. a.



Kleine Kirschpflaume. *, Anf. August, Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: Schon Sickler im T. O. G. XVIII, Taf. 10, S. 176, beschreibt eine Kleine Kirschpflaume, die in Allem der Rothen Kirschpflaume ähnlich, nur etwas kleiner sei. Sie ist, Taf. 10, in der Gestalt ziemlich richtig, im Colorit aber ganz falsch dargestellt, da sie fast schwarz illuminirt ist. Auch Liegel bemerkt II, S. 132, daß er von Hrn. Professor, Baron v. Jacquin 2 Varietäten der Rothen Kirschpflaume, eine Kleine Kirschpflaume Prunus cerasifera, fructu minore, und eine Gelbe Kirschpflaume erhalten habe; von letzterer auch im T. Fr. G. V, S. 120, abgebildeten Frucht, glaubt Liegel (a. angef. O,.) daß sie ganz bestimmt unsere Rothe Mirabelle sei. Darin muß er indeß doch nicht genau genug geforscht haben; denn man findet in Sicklers Beschreibung nicht nur mehrere Züge, die doch nicht recht auf die Rothe Mirabelle bezogen werden können (z, B., daß die Frucht in Farbe der Kirschpflaume ganz gleich sei und früh, noch mit den Sauerkirschen, bis zu Ende Juli reife), sondern er ist auf diese Ansicht auch wohl nur dadurch geleitet worden, daß Sickler bei der Beschreibung der Obigen sagt, daß die Kl. Kirschpflaume in dortiger Gegend auch wohl Rothe Mirabelle genannt werde, und vermuthet ob eine in Christs Schriften erwähnte Rothe Mirabelle, die aber bei Christ noch nicht getragen hatte, etwa dieselbe sein möchte. Ich habe nun 1867 und 1868, wo es zur Blüthezeit der Kirschpflaumen keine Nachtfröste gab, die mehreren Kirschpflaumen reich, ja klettevoll tragend gehabt und darunter die Rothe Kirschpflaume von Liegel und Jahn, auf zwei auf demselben Probebaume, unmittelbar neben einander sitzenden, und in Form einer Gabel auf demselben Nebenaste des Probebaums entsprossenen großen Probenzweige, auf denen die von Jahn bezogene Rothe Kirschpflaume (Fig. a oben), kaum halb so groß auch etwas länger ist, als die daneben sitzende Rothe Kirschpfl. von Liegel (b ob.) und auch der junge, schon starke Baum, den ich aus Jahns Reise zog, liefert

eben solche Früchte. Ich kann nun nur vermuthen, daß Jahn, der in unserem Hdb. Liegels Rothe Kirschpflaume kenntlich beschreibt und diese auch in der Form gut, nur am Kopfe zu sehr zugerundet und ohne das leicht sichtbare, meist vorstehende, feine Spitzchen, auf dem der Stempelpunkt steht, darstellt, von Liegel etwa sowohl die gewöhnliche Rothe Kirschpfl., als Kleine Kirschpfl. erhalten habe, und Identität derselben annehmend, mir ein Reis der Kleinen Kirschpfl. gesandt habe. Da die Kirschpflaumen schon alt sind, und es auch als Ziersträucher schon eine Buntblättrige und Verschiedenblättrige Kirschpfl. gibt, (die auch Dochnahl im Führer unter Nr. 340 und 341 aufführt, wo dagegen die Kleine Kirschpfl. weggelassen ist), läßt sich wohl vermuthen, daß diese auch öfter aus dem Steine nachgezogen sein werde, (was Downing auch von Amerika schon sagt), und daher mehrere Varietäten der Kirschpfl. existiren. Von der Obigen gebe ich hier genauere Beschreibung.

Literatur und Synonyme: T. O. G. XVIII, S. 176, nebst sehr verfehlter Abbildung auf Taf. 10. Der T. Fr. G. V, S. 120, gibt nur Wiederholung der Frucht aus dem T. O. G. Da bei meinem Exemplare des T. F. G. leider der 5. Band fehlt, kann ich dort nicht nachsehen, ob sie daselbst etwas mehr roth illuminirt ist.

Gestalt: Klein 11‴ hoch, kaum ½‴ weniger dick und breit. Sie fällt stark hochaussehend, ja etwas höher als breit, ins Auge und gibt Sickler genau dieselben Dimensionen an. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft und fast gar nicht herzförmig eingezogen, am Kopfe macht sie eine kleine Erhöhung, wie ein flaches Spitzchen, auf dem der Stempelpunkt oben auf steht, so daß das feine, sehr sichtbar vorstehende Spitzchen der Rothen Kirschpflaume, welches etwas kürzer sich auch bei der Herzförmigen Kirschpflaume findet, unbedeutend ist oder ganz fehlt. Bauch und Rücken sind sehr wenig oder gar nicht gedrückt und statt der Furche findet sich auf dem Rücken nur eine herabgehende, dunkler gefärbte Linie. Die Kleine Kirschpflaume ist oben in Fig. a, die Rothe Kirschpflaume, Liegels, in Fig. b dargestellt.

Stiel: kurz, ziemlich dünn, 3—4‴ lang, unbehaart, wenig gebogen, sitzt in flacher, oft unbedeutender Höhle.

Haut: glatt, glänzend, zähe, läßt sich abziehen, ist wenig säuerlich. Die Farbe ist ein schönes Kirschroth und bemerkt man in der Röthe ziemlich viele und meist ziemlich starke, schon ohne Glas wahrnehmbare, weißgelbe, stellenweise röthlich gelbe Punkte. Die Röthe an der Sonnenseite ist, wenn daselbst die Frucht beschädigt ist, und eine verheilte Wunde hat, um die Wunde herum schwarzroth und in der Ueberreife wird die Frucht überhaupt sehr dunkelroth, bläulich oder schwärzlich dunkelroth, was wohl Anlaß zu der schlechten Illuminirung im T. O. G. gegeben hat. Der Duft ist bläulich röthlich.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, fein, von angenehmem, gezuckerten, mit noch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

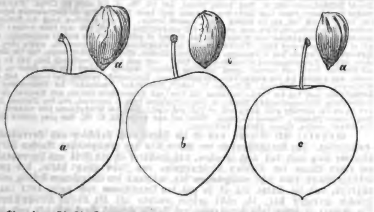
Der Stein ist in voller Reife vom Fleische ablösig, kleiner und auch schlanker als der der Rothen Kirschpflaume, sonst von ähnlicher Gestalt. Er ist 7‴ lang, 3‴ breit, ½‴ weniger dick, ziemlich dickbackig, schön elliptisch, über welche Form die stumpfen Rückenkanten, unter denen die Mittelkante sich stärker erhebt, nach dem Stielende hin vorstehen, so daß der Rücken etwas mehr ausgebogen ist, als der Bauch. Die Bauchfurche ist weit und tief. Die Backen des Steins sind fast glatt und Afterkanten bemerkt man nicht.

Reifzeit und Nutzung: Röthet sich und zeitigt noch einige Tage vor der Rothen Kirschpflaume, Anf. August. Wegen früher Reife ist sie auch für die Tafel nicht ganz zu verachten, wiewohl der Baum wegen seiner sehr frühen Blüthe, die selbst noch vor der Blüthe der Pfirschen eintritt, frei stehend, häufig wenig tragen wird, und sich mehr als Zierbaum in Gebüsche und Parkanlagen eignet.

Der Baum hat mit dem der Rothen Kirschpflaume gleiche Vegetation.

Oberdieck.

No. 192. Herzförmige Kirschpflaume. Cl. 1: II, 1. B.
Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Herzförmige Kirschpflaume, fast **, Anf. August mit den frühesten Pflaumen.

Heimath und Vorkommen: Die durch ihre, von andern Pflaumen abweichende Vegetation sich auszeichnenden Kirschpflaumen sind bereits weit verbreitet, und die meisten Autoren, welche Pflaumen beschreiben, führen eine Kirschpflaume, und nachdem man auch eine gelbe Varietät davon kennt, eine Rothe Kirschpflaume auf; doch scheint es der Aufmerksamkeit der Pomologen entgangen zu sein, daß es mehrere Arten der Rothen Kirschpflaume gibt, von denen ich 3 Varietäten jetzt kenne und genügend unterscheide: 1) eine große, mehr runde, rund herzförmige, einzeln am Kopfe selbst etwas gedrückte Varietät, in welcher gedrückten Form sie Jahn auch im Jenaer Obst-Cab., Neue Folge, 4. Sect., 8. Lief., darstellt, während er sie bei Beschreibung im Handb. unter Nr. 145, in der gewöhnlichen Form gibt, nur am Kopfe etwas stark zugerundet und ohne das sehr sichtbare, ziemlich lange, feine Spitzchen, auf dem der Stempelpunkt steht; sie ist noch genauer bei der Kleinen Kirschpflaume, Nr. 191, Fig. b, auch oben c dargestellt; 2) eine Kleine Kirschpflaume, die constant merklich kleiner, auch etwas länger und hochaussehend, oder wirklich etwas höher als breit ist, auch das eben gedachte merklich vorstehende Spitzchen seltener hat; 3) eine große, stärker und mehr herzförmige, am Stiele allermeist ziemlich stark eingezogene Frucht, mit weit stärker nach dem Stielende hin sich aufwerfendem Rücken, die ich, wie oben geschehen ist, benannt habe, und deren Beschreibung hier gegeben wird. Auch der Stein dieser Frucht hat einen weit stärker aufgeworfenen Rücken und ist nach dem Kopfe weit spitzer zulaufend, als bei der Rothen Kirschpflaume und zeitigt die Frucht mit der Kleinen Kirschpflaume, um fast 8 Tage früher als die Rothe Kirschpflaume. Ich kannte früher nur diese, die ich längere Jahre hindurch besaß, und von der ein großer, kräftiger Baum in Herrenhausen steht. Dieser Baum trug in Herrenhausen, nachdem er älter geworden ist, in ziemlich freier Lage recht gut, oft selbst voll, was in Jeinsen 1867, wo es zur Zeit der Blüthe der Bäume keine Nachtfröste gab, mit allen Kirschpflaumen der Fall war. Da indeß die Blüthe sehr früh und selbst noch früher als bei Pfirschen eintritt, und die, die kleine Frucht schützende Kelchhülle oben weit geöffnet ist (was auch auf südlichen Ursprung hindeuten möchte), wird im Allgemeinen der Ansatz durch Nachtfröste leicht leiden. Der Geschmack der Obigen scheint mir besser zu sein, als bei den andern Kirschpflaumen und ist die Sorte auch für die Tafel gut, in frühester Blüthe und später durch die Frucht aber eine wahre Zierde in Lustgebüschen.

Digitized by Google

Literatur und Synonyme: Ich darf mich hier im Ganzen auf das von Jahn im Artikel Literatur bei der Rothen Kirschpflaume (Nr. 135 unseres Hdb.), schon Beigebrachte beziehen, und bemerke nur, daß die Obige bestimmter nur dargestellt ist im Allg. T. Gartenmagazine, 1805 S. 315, Taf. 21, als Myrabolane, nur zu breit und am Stiele zu tief eingezogen, welcher Annahme nur entgegen stehen mag, daß die Frucht dunkle rothe Streifen haben soll, wie ich meine Sorte noch nicht sah, wie aber Liegels Kirschpflaume nicht ist. Auch Pastor Meyer, Taf. IV, Nr. 21, hat wohl die Obige. Downing, welcher die Cherry Plum auch Early Scarlet nennt und deren Abstammung aus Nordamerika bezweifelt, indem sie sich fast nur in Gärten finde, bemerkt bereits, daß von derselben durch die Kernzucht mehrere Arten entstanden seien, von denen die fast gewöhnlichste rund sei, und sagt dann weiter: Die gewöhnlichste Kirschpflaume oder Myrabolane aus Europa ist größer und von Gestalt herzförmig, womit er die Obige meinen kann. Die Abstammung der Kirschpflaume aus Nordamerika, wohin etwa die Synonyme de Virginie und d'Amerique rouge zeigen könnten, dürfte, abgesehen davon, daß die Sorte schon 1664 in Tabernämontans Kräuterbuche sich findet, doch auch dadurch zweifelhaft sein, daß sie jetzt als Stambul Jreck und Serdali Jreck aus dem Oriente, vielleicht zunächst aus der Krim zu uns kamen, und gründet sich die Ansicht über Abstammung aus Nordamerika vielleicht nur darauf, daß wie Günderode, S. 139 beibringt, Wildenow in seiner „Berlinischen Baumzucht" bei Beschreibung der Kirschpflaume sagt, daß die Prunus maritima des Hrn. von Wangenheim und die von Marchal, in der Beschreibung Nordamerikanischer Bäume, S. 206, aufgeführte Prunus maritima, von der Marchal sage, daß sie an der Seeküste wild wachse und 10 Fuß hoch werde, wohl die Kirschpflaume sein möchten. Als Meerstrands Pflaume, Prunus maritima, (Wild) hat auch Liegel III, S. 86, eine ganz andere Sorte mit kleinen, runden, blauen Früchten beschrieben.

Gestalt: Sie ist groß und ist die Figur nach Früchten aus Herrnhausen angefertigt. Für Verschiedenheit der Sorte von der gewöhnlichen Rothen Kirschpflaume mag auch das noch sprechen, daß nachdem ich ein Reis aus Herrnhausen auf einen Baum der Kleinen Kirschpflaume von Jahn gesetzt hatte, der zuerst kräftige Wuchs bald sehr nachgelassen hat, während der Unterstamm kräftig unten austrieb, und die Sorte, als ob sie auf den Unterstamm nicht passe, 1867 lauter Früchte getragen hat, die nicht größer wurden als die Kleine Kirschpflaume. Die Gestalt ist schön spitz herzförmig, am Stiele ziemlich stark gedrückt und meistens herzförmig merklich eingezogen, 1 1/3" hoch, 1''' weniger dick, und noch etwas weniger breit. Der Rücken biegt sich nach dem Stielende hin merklich stärker aus als der Bauch, und wirft sich meistens so stark auf, daß die Stielfläche nach dem Bauche hin schräg abfällt. Der Rücken hat nur bei kleineren Exemplaren breite, flache, gleichtheilende Furche, und zeigt meistens nur eine feine Linie. Der Stempelpunkt sitzt bei großen Exempl. oft etwas unterhalb der sich aufwerfenden Spitze der Frucht, allermeist aber auf der Mitte des Kopfes, und bildet ein etwas vorstehendes, feines, nicht völlig so langes Spitzchen, als bei der Roth. Kirschpfl.

Stiel: kahl, dünn, etwas rostfleckig, 7''' lang, sitzt in tiefer, weit geschweifter Höhle.

Haut: zähe, läßt sich abziehen und ist nicht säuerlich, rundum kirschroth, in voller Reife so dunkelroth wie bei recht reifen Amarellen. Weißliche Punkte sind nicht häufig und zerstreut. Der Duft ist leicht und heller roth.

Fleisch: zum Goldgelben neigend, zart, saftreich, etwas weich, in guten Jahren vom Steine ablösig und von recht angenehmem, süßen, selbst etwas gewürzten Geschmacke.

Der Stein ist aus großen Früchten 8—9''' lang, 6 breit, 4 dick, von ähnlicher Gestalt als die Frucht, spitz- und langeiförmig, am Stiele wenig abgeschnitten, mit etwas nach dem Bauche sich überbiegender Stielspitze; Rückenkanten flach, Mittelkante steht vor und wirft sich nach dem Stielende hin stark auf, wo sie scharf wird; Bauchfurche ziemlich weit und tief; Backen fast glatt; vom Stielende ziehen sich ein paar starke Afterkanten nicht weit herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Johannispflaume und Freudenberger Frühpfl., Anf. August. Wird auch auf dem Markte leicht Käufer anlocken.

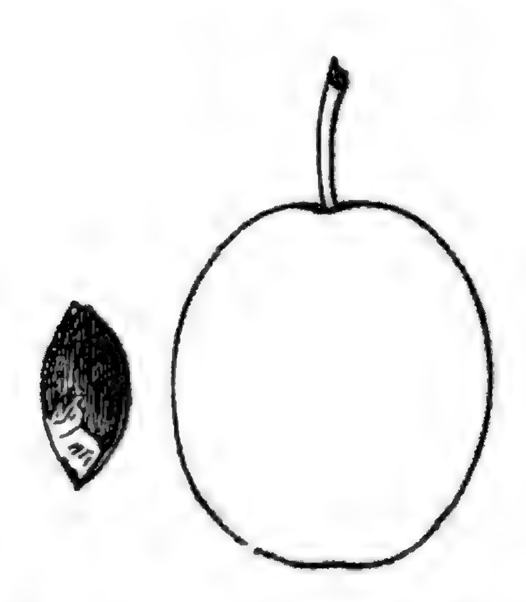
Der Baum ist in Herrnhausen groß geworden und bildet eine reich verzweigte, etwas breite, schön belaubte Krone. Ich fand an ihm auch ein weit größeres und oval geformtes Blatt, das an Liegels Kirschpflaume eioval, meist fast breitlanzettlich ist; doch ist das wohl nur Folge des günstigen Herrenhäuser Bodens gewesen, da das Blatt in Jeinsen zwar Anfangs oval blieb, doch gleich merklich kleiner wurde und überhaupt die Vegetation von der der Rothen Kirschpflaume sich jetzt nicht mehr deutlich unterscheidet. Die Triebe der Kirschpflaume sind in der Jugend lang und schlank, schmutzig violettbraun, unten silberhäutig gefleckt; Blatt flach, ziemlich runzlig, bei der Obigen oft ganz oval, gewöhnlich mehr eioval; Blattstiel ohne Drüsen; die Augen haben fast immer 2 Nebenaugen bei sich, und sitzen auf kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Digitized by Google

No. 193. Edle Frühpflaume. Cl. 1: II, 1. C.

Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C. a.



Edle Frühpflaume. **, Mitte, oft Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine wohl kleine, aber edle Frucht, die von mir in Gärten bei Braunschweig aufgefunden wurde, wo sie schon mehrfältig sich fand. Sie ist offenbar ein dort entstandener Sämling der Bunten Frühpflaume, gleicht ihr im Aeußern sehr, in der Vegetation sind beide selbst identisch, und pflanzt auch die Edle Frühpflaume sich durch Wurzelausläufe fort, macht aber die Bunte Frühpflaume ganz entbehrlich, da der Baum eben so voll trägt und die Frucht ablösiges Fleisch und viel vorzüglichern Geschmack hat. Verdient recht häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Klein, hat mit der Bunten Frühpflaume gleiche Größe, ist meist mehr und schön oval. Größte Breite liegt in der Mitte. Bauch und Rücken sind gleich ausgebogen; die Furche des Rückens ist unbedeutend, meist nur durch einen helleren Streifen angezeigt, und theilt fast gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe unvertieft.

Stiel: stark, 6‴ lang, fast gerade, kahl, etwas rostfleckig, sitzt unvertieft auf der Frucht.

Haut: fein, läßt sich abziehen, sehr wenig säuerlich, meist rundherum braunroth. Goldfarbene Punkte sind ziemlich häufig und manche dunkle rothe Flecken oder kurze Streifen scheinen durch die Haut herdurch.

Das Fleisch ist goldgelb, zart, saftreich, vom Steine ablösig, von edlem, süßen, gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

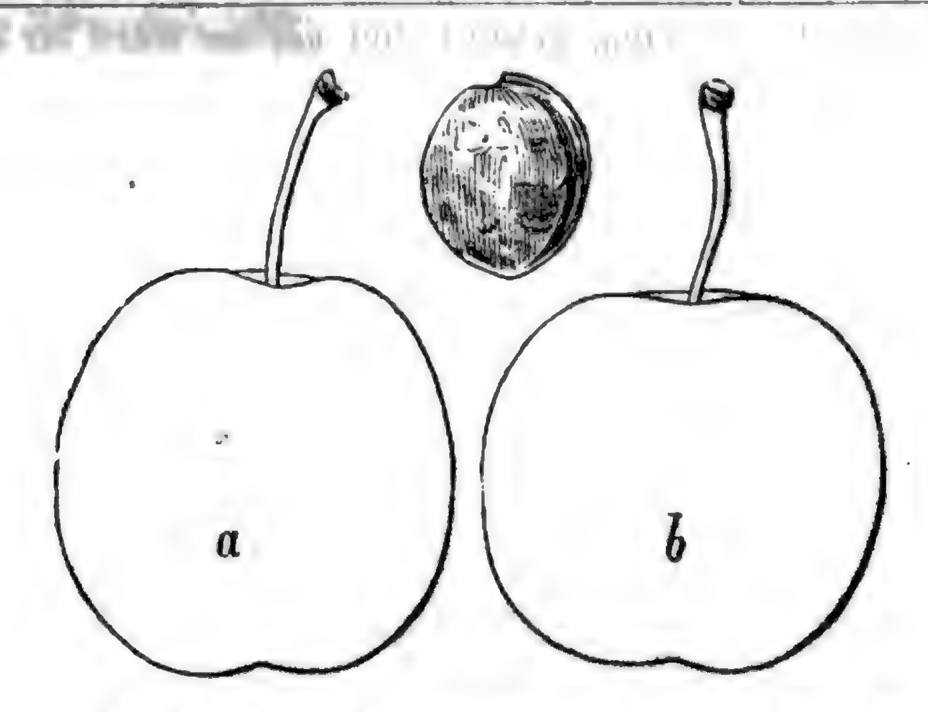
Der Stein ist elliptisch, fast breit lanzettlich, 7½‴ hoch, 4 breit, 2½‴ dick. Die Bauchfurche ist breit und tief, die stumpfen Rückenkanten stehen wenig vor, und erhebt die Mittelkante sich nur etwas. Die Backen sind etwas rauh, wenig afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach, oft mit der Bunten Frühpflaume, mit der Königspflaume von Tours gegen die Mitte des August.

Der Baum wächst rasch und gesund, kommt überall fort, trägt früh und reich, und hat mit dem der Bunten Frühpflaume gleiche Vegetation. Er macht eine dicht verzweigte reich belaubte Krone. Sommertriebe etwas fein, unbehaart, ziemlich stark stufig, schmutzig braun, nach oben röthlich, nach unten mit vielen feinen, gelblich grünen Punkten besetzt und am 2jährigen Holze schmutzig silberhäutig überzogen. Blatt ziemlich groß, breit elliptisch, fast oder wirklich flach ausgebreitet, oben kahl. Der Blattstiel hat nicht immer Drüsen. Augen konisch, spitz, abstehend, auf stark vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 194. Zahlbruckners Damascene. Cl. 1: II, 1. B.
Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Zahlbruckners Damascene. **†, gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel, von dem ich das Reis erhielt, erzog diese Frucht aus einem Steine der Königspflaume von Tours und benannte sie zu Ehren des Hrn. Johann Zahlbruckner, Sekretair des Erzherzogs Johann. Er bezeichnet sie als eine regulär geformte, sehr gute Frucht, die Jedermann erfreuen werde, und muß ich über sie eben so günstig urtheilen. Ihr Werth wird etwas dadurch vermindert, daß die noch größere und schätzbare Kirkes Pflaume, der sie ähnlich ist, kaum vor ihr zeitigt, doch ist sie eine gute Tafelsorte und wird, nach Beschaffenheit des Fleisches, sich auch gut trocknen lassen, gab wenigstens gekocht ein schmackhaftes Compot. Der schon mehr erstarkte junge Baum trug selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume, und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, sehr voll, auch sprangen die Früchte im anhaltenden Regen dieses Jahrs nicht auf.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 91, Nr. 345, Zahlbruckners violette Damascene. Im systematischen Verzeichnisse der Pflaumen II, S. 164, nennt er sie Zahlbruckners rothe Damascene, an andern Orten auch bloß Zahlbruckners Damascene. Er reihte sie unter die rothen Früchte ein, sie färbten sich aber bei mir oft völlig schwarzviolett.

Gestalt: mittelgroß, 15—16‴ hoch und fast eben so breit und dick, häufig auch etwas dicker, als breit und hoch. Am Stiele und Kopfe ist sie merklich gedrückt, nimmt bald nach beiden Seiten gleichmäßig, bald auch ein wenig stärker nach dem Stiele ab. Die recht flache Furche

drückt den Rücken fast gar nicht und theilt meistens gleich. Der Stempelpunkt liegt in weiter, flacher Senkung.

Stiel: dünn, 6—8''' lang, behaart, sitzt auf der Mitte der Frucht in weiter, ziemlich tiefer, oft wirklich tiefer Höhle.

Haut: mäßig dick, abziehbar, nicht stark säuerlich, rothblau, an der Sonnenseite fast schwarzviolett. Gelbliche Punkte sind zahlreich, doch sehr fein und nur unter der Loupe deutlicher wahrzunehmen. Auch gelbliche, kleinere und größere Rostflecken finden sich. Der Duft ist hellblau und dünn.

Fleisch: etwas hellgelb, zart, hinlänglich saftreich, nicht weich, vom Steine ablösig, von schwach weinartig süßem, gewürzreichen, guten Geschmacke, der dem der Königspflaume von Tours ähnlich, doch etwas süßer ist.

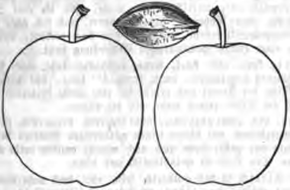
Der Stein liegt hohl im Fleische, ist 8—9''' lang, 6½ bis 7''' breit, 4 bis 4½''' dick, mäßig dickbackig, ziemlich regelmäßig oval geformt, über welche Form die Rückenkanten nach dem Stielende hin etwas hinausgehen. Die Bauchfurche ist breit und tief, die Rückenkanten sind ziemlich flach, und erhebt die Mittelkante sich stärker.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Großen Reineclaude, kaum nach Kirkes Pflaume, der sie ähnlich ist, aber sich durch mehr Kleinheit und mehr rothe Farbe von ihr unterscheidet, wie auch der Stein der Kirke größer und anders geformt, nicht oval ist.

Der Baum wird nach Liegel groß und ist sehr tragbar. Bei mir setzte ein junger Baum erst im 6. Jahre nach der Pflanzung an, und trug dann voll. Seine Krone verastet sich stark. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, schwach gekniet, violettbraun, unten mäßig stark mit Silberhäutchen gefleckt, kahl. Blatt mittelgroß, runzlig, glänzend, breitelliptisch oder zu oval neigend. Der Blattstiel hat nach Liegel selten Drüsen, die ich jedoch meistens fand. Die Augen sind klein, bauchig konisch und sitzen auf mäßig vorstehenden, gerippten, oft langgerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 195. Prinzens rothe Reineclaude. Cl. 1: II, 1. B.
Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Prinzens rothe Reineclaude. **†, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Amerika, und wurde 1790 durch den Baumschulenbesitzer **Wm. Prince, senior, zu Flushing, N.-Y.**, aus einem Steine der Großen Reineclaude erzogen. Ist eine edle, vorzügliche Frucht, die nach dem fast goldgeben, vom Steine ganz ablöslichen Fleische auch zu Haushaltszwecken sehr brauchbar sein muß, und, da auch der Baum sich hier sehr tragbar zeigt, recht häufigen Anbau verdient. Nach unsern Vorstellungen würden wir sie etwas eher zu den Königspflaumen, als den Reineclauden rechnen, doch hat das Fleisch wirklich reineclaudenartige Süßigkeit und ändert man nicht gern den Namen. Das Reis erhielt ich von Liegel und auch von Hrn. Behrens zu Travemünde, von dem es auch an Liegel kam, und bezog Hr. Behrens die Sorte seinerseits von Downing. Der groß gewordene Probezweig trug selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es in der Blüthe der Pflaumen im April, und später noch am 22. und 23. Mai fror, ziemlich reich. Sprang in anhaltend nasser Witterung nicht auf.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 28, Nr. 301, unter der unpassenden Benennung Auserlesene rothe Reineclaude, mit dem Beisatze Prince red Gage, welche Benennung er falsch übersetzt hat, weil er statt Prince's, Prince gelesen hatte und ihm unbekannt war, daß die Frucht von dem Baumschulenbesitzer Prinz dem Aelteren erzogen und nach ihm benannt sei. — Downing hat sie, S. 312, auch als Red Gage, gedenkt aber des erwähnten Ursprunges der Frucht. Eben so hat sie Elliott, S. 438; Emmons, S. 167. Der Lond. Catal. hat sie im Supplemente, S. 25, als Prince's red Gage. Hogg im Manuale hat sie nicht.

Gestalt: Die Größe gibt Liegel an zu nur 16''' Höhe und Dicke, und $14\frac{1}{2}$''' Breite. Sie wurde jedoch, selbst bei volltragendem Zweige bei mir größer und maßen gute Früchte 19—21''' Höhe, 18—20''' Dicke und 1''' weniger Breite. Die Gestalt ist oval, am Kopfe und Stiele etwas gedrückt; größte Breite und Dicke liegen in der Mitte oder zuweilen etwas mehr nach dem Stiele hin, wo denn die Frucht

nach dem Kopfe hin etwas stärker abnimmt, als nach dem Stiele. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich weit ausgebogen; die flache Furche theilt nach Liegel stark ungleich, wie ich die Frucht hier hatte jedoch meistens ziemlich oder wirklich gleich, wobei aber die eine Seite der Frucht häufig etwas höher ist, als die andere, und sich über den recht kleinen Stempelpunkt erhebt, der bald sehr flach vertieft, bald stärker vertieft in einer etwas spaltenartigen Einsenkung steht.

Stiel: kurz, nicht stark, wenig rostfleckig, kahl, nach Liegel oft etwas rosenroth angelaufen, meist kaum 4''' lang, sitzt seicht vertieft auf der Mitte der Frucht und erhebt die eine Seite derselben sich mitunter auch am Stiele etwas mehr, als die andere.

Haut: dick, leicht abziehbar, nicht säuerlich, braunroth, stellenweise etwas schwarzbraun, mit vielen feinen goldartigen Punkten besetzt und bemerkt man vor voller Reife auch noch manche dunkler rothe Kreischen um Punkte. Der Duft ist weißbläulich und dünn.

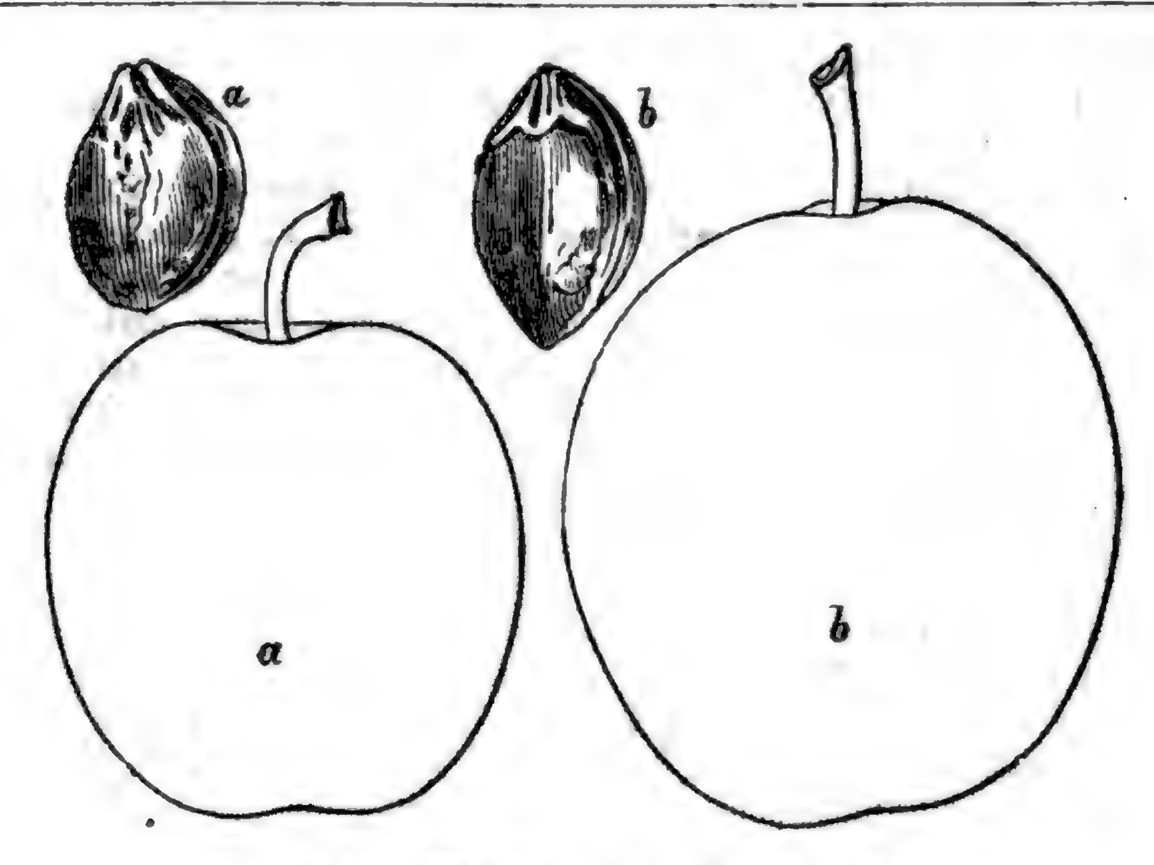
Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, zart, doch nicht weich, vom Steine ganz ablösig, von süßem, gewürzten, delikaten Geschmacke.

Der Stein ist 10—11''' lang, 6—6½''' breit, fast 4''' dick, von Form breitelliptisch, stark afterkantig, rauhbackig; Bauchfurche flach, eng; Rückenkanten nicht breit, stumpf; die Mittelkante erhebt sich etwas, wird jedoch nicht scharf.

Der Baum wächst gesund und gut und macht eine gut verzweigte Krone. Die Sommertriebe sind bei jungen Bäumen recht lang und stark, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, starke Triebe so stark silberhäutig gefleckt, daß sie an größeren Stellen mit Silberhäutchen überzogen sind, unansehnlich violettbraun, oft rothbraun gefärbt. Starke Triebe sind Mitte September nur noch an zerstreuten Stellen etwas behaart, im allgemeinen kahl; schwächere Triebe etwas behaart, doch setzt man die Sorte am besten zu den Bäumen mit kahlen Trieben. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach, wenig runzlig, breitelliptisch, oft ziemlich oval mit kurzer Spitze. Der Blattstiel hat keine oder nur wenig ausgebildete Drüsen. Die Augen sind klein, kurz, stumpf, stehend, und sitzen auf mäßig vorstehenden, nur schwach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 196. Thomaspflaume. Cl. 1: II, 1. B. (C).
Zwetschenartige Damascene, rothe (gelbe) Frucht; Cl. 6: I, 2 (3) A. a.



Thomaspflaume. **†, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Amerikanische Frucht und ist nach Downing bekannt gemacht durch Hrn. W. Thomas zu Boston, in dessen Garten, (nach Hoveys Angabe), der Mutterstamm aus einem aufgelaufenen Steine erwuchs. Mein Reis erhielt ich von Liegel, zu dem es von Hrn. Behrens in Lübeck, aus Downings Collektion, kam und stimmt die Frucht mit der Beschreibung bei Downing und Elliott gut. Ist sehr werthvolle Tafel- und Marktfrucht. Liegel urtheilt über sie, daß sie zwar eine große, gute Frucht, allein von Farbe unansehnlich und das Fleisch trocken und locker sei, während ich indeß das Fleisch weder trocken noch locker finde, und den Geschmack delikat. Ich unterscheide sie sogar von der ihr ähnlichen Pomeranzenzwetsche dadurch, daß diese weniger saftreiches Fleisch, weniger vorzüglichen Geschmack und einen nicht ablösigen Stein hatte.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 315, Thomas; Elliott, S. 452; Liegel III, S. 44, Nr. 286. Das Jenaer Obst-Cab., Neue Aufl., 4. Sect., 1. Lief., gibt Abbild. Auch Hovey Fruits of America I, S. 95, gibt gute Abbild.

Gestalt: oval, am Stiele und Kopfe etwas gedrückt, 1″ 9‴ hoch, 2‴ weniger breit und ziemlich eben so dick. Liegel bezeichnet sie als 2‴ weniger dick, was ich nicht fand. Recht vollkommene Exemplare waren bei mir, (Fig. b oben), selbst 2″ hoch und dick und 2‴ weniger breit, einzelne unvollkommene Exemplare waren jedoch auch an der Seite ziemlich stark gedrückt und etwas weniger dick als breit. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen; der größte Durchmesser liegt in der Mitte; Furche breit und flach, oft unbedeutend, theilt

meistens gleich. Der starke Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes flach vertieft.

Stiel: nach Liegel 1″ lang und behaart, bei mir kürzer, oft ganz berostet und dann stark rostfleckig, nur sehr wenig und kurz behaart, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand oft, doch nicht immer, nach dem Stiele abfällt.

Haut: ziemlich dick, abziehbar, nicht stark säuerlich. Die Farbe wird nach der Witterung etwas veränderlich sein; Liegel bezeichnet sie als blaßroth mit zahlreichen grauen Punkten besetzt; ich fand sie 1866 unansehnlich, etwas bräunlich und düster goldgelb, etwas ambrafarbig mit ziemlich vielen rothen Fleckchen und Kreischen um die gelbgrauen zahlreichen Punkte, wie sie auch von Downing und Elliott bezeichnet wird (Salmon colour with numerous dots, Downing; dark amber colour, mottled and shaded with red, Elliott). 1867 war die Röthe noch etwas stärker, indem die gelblich rothen, die Punkte umgebenden Flecken theils zusammen liefen, so daß die Frucht an großen Stellen fast gelblich roth mit durchscheinendem Gelb aussah. Der Duft ist weißlich, nach Liegel ziemlich dick, bei mir nur sehr leicht aufgetragen.

Das Fleisch ist goldgelb, saftreich, zart, nach Liegel vom Steine gut ablöslich, bei mir 1866 (Jahr sehr naß) nicht, 1867 auch ablöslich, von süßem, recht angenehmem, gewürzten Geschmacke.

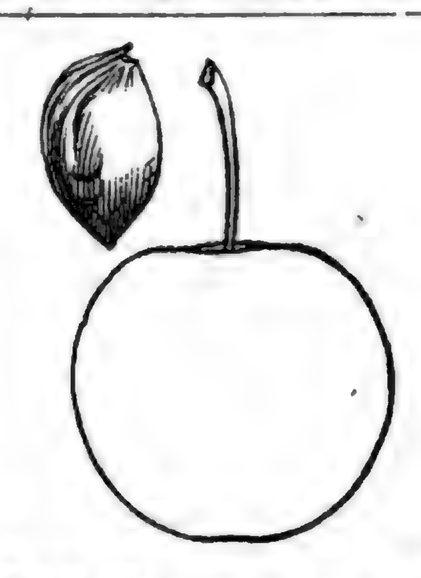
Der Stein, der nach Liegel hohl im Fleische liegt und bei mir 1867 und 1868 auch so war, ist dickbackig, nach Liegel 10‴ hoch, 8 breit, 6 dick, bei mir einen vollen Zoll hoch, 8‴ breit, 6 dick, ist etwas verschoben oval, mit verjüngter, etwas vorgeschobener Stielspitze, so daß derselbe oft etwas zur umgekehrten Eiform neigt, doch liegt die größte Breite und Dicke ziemlich in der Mitte, einzeln auch mehr nach dem Stielende hin und ist er dann in Form mehr elliptisch. Der Bauch tritt nach dem Kopfe, der Rücken nach dem Stiele stärker vor; die Backen sind ziemlich rauh und oft stärker afterkantig; Bauchfurche tief, etwas zackig. Die Mittelkante des Rückens ist stark erhoben, nur wenig scharf, mehr stumpf. Eine Eigenheit, die ich an den Steinen öfter bemerkte, ist, daß die Backen wie abgenagt erscheinen und der fehlende obere Ueberzug erst nach dem Stielende hin sichtbarer hervortritt, was wie starke Afterkanten erscheint (b oben).

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im letzten Drittel oder Ende August, mit von Berlepsch violetter Zwetsche, etwas vor, oft mit der Rothen Eierpflaume und Großen Reineclaude. Downing setzt die Reife Ende Aug., Elliott in Sept.

Der Baum, welcher früh blüht, ist recht tragbar, wächst in der Baumschule rasch und gesund, selbst stark. Er setzt die Zweige in mittel stumpfen Winkeln an. Die Sommertriebe sind lang und stark, gerade, steif, nach oben wenig abnehmend, kahl*), schmutzig braunroth, meist etwas violettbraun, stark silberhäutig gefleckt und starke Triebe stellenweise mit Silberhäutchen überzogen. Blatt mittelgroß, flach, ziemlich runzlig, elliptisch, an recht starken Trieben ist es groß, fast breitlanzettlich. Drüsen des Blattstiels finden sich am Blatte. Augen kurz, breit, dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf wenig vorstehenden, nur kurz und flach gerippten Trägern.

*) Anm. Downing und Elliott bezeichnen die Zweige als etwas behaart. Im Sept/br. fand ich sie wiederholt kahl und ist sie darnach oben classificirt. Nur das ganz kurze Tragholz vom letzten Sommer ist, wie das gewöhnlich so vorkommt, etwas behaart. Oberdieck.

No. 197. Gelbe Kirschpflaume. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C. a.



Gelbe Kirschpflaume. *, Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Den Ursprung der Kirschpflaumen leitet man bisher gewöhnlich aus Amerika ab, wo sie wohl als Prunus Maritima am Meeresstrande wild wachse. Ob dies gegründet sei, und der Ursprung derselben nicht vielmehr aus dem Oriente abzuleiten sei, habe ich schon bei Beschreibung der Herzförmigen Kirschpflaume in Frage gestellt. Diese Obige, die in Amerika und selbst in England noch ganz unbekannt zu sein scheint und sich bei Engl. und Amerik. Autoren bisher nicht findet, stammt gewiß nicht aus Amerika, sondern aus dem Oriente ab, wo sie als Serdali Jrek neben der Stambul Jrek, der Rothen Kirschpflaume (oder wahrscheinlicher der Kleinen Kirschpflaume), sich schon lange findet, und ist sie etwa von Hrn. von Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten in Nikita, mit andern Jreks und Eriks, an Burchardt und nach Grätz gekommen, von wo sie weiter an Liegel gelangte. Mein Reis erhielt ich von Liegel. Ist zum Rohgenusse immer noch gut, und gibt einen weiteren schönen Zierbaum für Bosketanlagen ab.

Litteratur und Synonyme: Scheint noch nirgend genau beschrieben zu sein, Liegel gedenkt ihrer nur II, S. 132, am Schlusse der Beschreibung der Rothen Kirschpflaume und sagt, daß er von Hrn. Professor Baron von Jacquin 2 Varietäten der Kirschpflaume, die Kleine Kirschpflaume und die Gelbe Kirschpflaume, Prunus cerasifera xanthocarpa, eine prachtvolle gelbe Frucht mit rother Backe erhalten habe; die Vegetation des Baumes der Letztern gleiche, der der Rothen Kirschpflaume. Die Gelbe Kirschpflaume habe er auch von Burchardt und aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz unter dem Namen Serdali Jrek erhalten. An Burchardt kam diese Sorte sicher, vielleicht auch nach Grätz, von Hrn. v. Hartwiß, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita, von dem Burchardt, wie ich weiß, ziemlich viele Reiser erhielt, namentlich manche Pflaumen als Eriks. In Dochnahls Führer kommt sie, S. 68, Nr. 342, vor, gibt daselbst als Synonyme Cerisette blanche, Mirobolan jaune an, und stellt es als fraglich hin, ob sie als Weiße Kirschenpflaume vorkomme. Auch von Günderode bemerkt, S. 142, daß Knoop, Salzmann und Holländische Verzeichnisse eine weiße Varietät der Kirschpflaume anführten, welche er noch nicht habe erhalten können, und gelbe Früchte würden im Gegensatze gegen rothe 2c. sehr oft als weiße bezeichnet. — Bei Engl. und Amerik. Schriftstellern finde ich die Obige nicht. Downing, S. 295, führt

allerdings eine Golden Cherry Plum auf, die Herr Samuel Reeve zu Salem in New-Jersey erzogen habe, gelb, an der Sonnenseite rothgefleckt und an der Schattenseite glänzend wachsgelb sei, indeß scheint dies unsere Gelbe Kirschpflaume doch nicht zu sein, die nicht rothgefleckt ist, und Elliott, S. 440, stellt diese Golden Cherry geradezu als Synonym der Cherry Plum hin.

Gestalt: Sie ist in Form von der Rothen Kirschpflaume meistens merklich verschieden, indem sie oft höher als breit, wenigstens hochaussehend ist, und ein schönes, an beiden Enden etwas abgestumpftes Oval bildet. Andere haben jedoch fast die Gestalt der Rothen Kirschpflaume, wie Fig. b oben zeigt. Sie ist $12^1/_2$''' lang, 12''' dick, und $^1/_2$ Linie weniger breit. Am Stiele ist sie nur etwas abgeschnitten und ziemlich stark herzförmig eingezogen; am Kopfe ist sie nur leicht gedrückt, oder, wie in Fig. b oben, erhoben zugerundet; der Bauch ist nur wenig, der Rücken stärker gedrückt, wo sich eine weite, ziemlich tiefe Furche mit darin herabgehender Linie findet. Die Furche theilt meist gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze sehr flach vertieft und bildet sich auch bei dieser Frucht häufig ein kurzes feines Spitzchen.

Stiel: mittelstark, gelblichgrün, etwas rostfleckig, gerade, 6—7''' lang, sitzt in tiefer, ziemlich weiter Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklich erhebt und nach dem Rücken etwas stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: glatt glänzend, stark, läßt sich abziehen, ist nicht säuerlich; Farbe in der Reife schön gelb, fast hochgelb. Stark besonnte Exemplare erlangen einen rothen Anhauch, der beschatteten ganz fehlt und bei Mangel an Sonne in der Reifzeit auch selten sichtbarer wird. Feine Punkte, von einem feinen, gelblichen Schalendupfen umgeben, sieht man nur unter der Loupe. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist gelb, ziemlich saftreich, zart, fast weich, vom Steine in voller Reife ablösig, von angenehmem gezuckerten, nur etwas beigemengte Säure zeigenden Geschmacke.

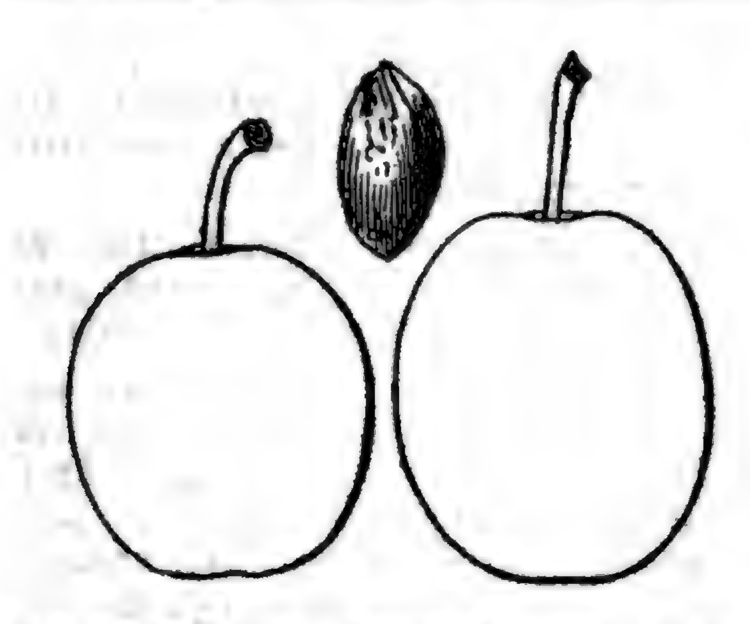
Der Stein ist 8''' hoch, 4 breit, 3 dick, mäßig dickbackig, in der Grundform elliptisch, über welche Form die stark vorstehende und nach dem Stielende hin scharf werdende Mittelkante des Rückens hinaussteht. Der Bauch ist nach der Spitze, der Rücken nach dem Stielende hin mehr ausgebogen. Am Kopfe findet sich ein scharfes Spitzchen. Die Bauchfurche ist seicht, meist verwachsen. Die Rückenkanten sind breit und treten stark vor. Die Backen des Steins sind fast glatt. Vom Stielende gehen ein paar kurze Afterkanten aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach dem Catalonischen Spilling, gleichzeitig mit der Johannispflaume, Freudenberger Frühpflaume und Herrnpflaume, meist Anf. August, (1867 7.—10. August), die Rothe Kirschpflaume war nur einige Tage in Reife hinter ihr zurück, die Kleine Kirschpfl. fast eben so weit.

Der Baum wächst in der Jugend recht stark, macht oft recht lange, kräftige Triebe, die durch kurze austreibende Seitentriebe mit Blättern oft sehr dicht und buschig belaubt sind, wird aber der Angabe nach nicht so groß als der der Rothen Kirschpflaume, wogegen er etwas tragbarer sein soll. Die Vegetation ist im Allgemeinen dieselbe als die der andern Kirschpflaumen; das Blatt ist gewöhnlich etwas tiefer gezahnt.

Oberdieck.

No. 198. Herrnhäuser Doppelte Mirabelle. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C. a.



Herrnhäuser Doppelte Mirabelle. **†, ½ August.

Heimath und Vorkommen: Diese werthvolle, der Gelben Mirabelle im Aeußern ganz ähnliche, aber noch etwas größere, und wenigstens in meiner Gegend wohl noch bessere, auch oft äußerst reich tragende Frucht fand ich in Herrnhausen, wo man sie als Doppelte Mirabelle hatte. Woher sie weiter stammt, wußte man nicht anzugeben, und ist sie dort möglich aus dem Steine entstanden; einen Baum davon fand ich noch im Garten des Hrn. Grafen von Bennigsen zu Banteln bei Elze, wohin er möglich aus Herrnhausen gekommen ist. Hr. Hof-Garteninspektor Borchers in Herrnhausen hat sie nachher und auch in seiner Schrift als Goldpflaume angesehen und benannt, was indeß, obwohl man die Goldpflaume auch Doppelte Mirabelle genannt hat, irrig ist, da der Baum der Goldpflaume behaarte Triebe, die Obige aber ganz kahle hat. Sie hat diese kahlen Triebe mit der Aprikosenartigen Mirabelle überein, ist aber etwas größer und reift früher als diese. Verdient allgemeiner bekannt zu werden.

Literatur und Synonyme: Ist wohl bisher noch nicht beschrieben.

Gestalt: Etwas größer als die gelbe Mirabelle, und in vielen Exemplaren auch 1‴ höher als dick und noch etwas weniger breit. Gewöhnliche Exemplare messen 1″ 1‴ Höhe, 1″ Dicke, 11‴ Breite. Am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, am Kopfe, von der Bauchseite angesehen, fast nicht gedrückt; bei regelmäßig gebauten Exemplaren liegt die größte Breite in der Mitte; Rücken und Bauch sind meist gleichmäßig ausgebogen, oft ist aber auch der Rücken durch die flache, breite, bald gleich, bald ungleich theilende Furche etwas stärker gedrückt als der Bauch. Der Stempelpunkt liegt auf der Spitze in schönem Grübchen, und erhebt sich nicht selten bald der Bauch, bald die eine Seite über ihn noch ein wenig.

Stiel: ziemlich stark, kurz behaart, 7—8''' lang, wenig gebogen, schön grün, meist nicht stark rostfleckig, sitzt in enger und flacher Höhle auf der Mitte der Stielwölbung.

Haut: fein, ziemlich gut abziehbar, nur wenig säuerlich, schön gelb; besonnte Exemplare sind oft mit ziemlich vielen bluthrothen Fleckchen und Punkten gezeichnet, die an den meisten Exemplaren fehlen. Der Duft ist hellgelb und dünn.

Das Fleisch ist hell-goldgelb, etwas härtlich, vom Steine auch in kalten Jahren ganz ablösig, hinlänglich saftreich, ganz von demselben angenehmen, gewürzten Zuckergeschmacke, den die Gelbe Mirabelle hat.

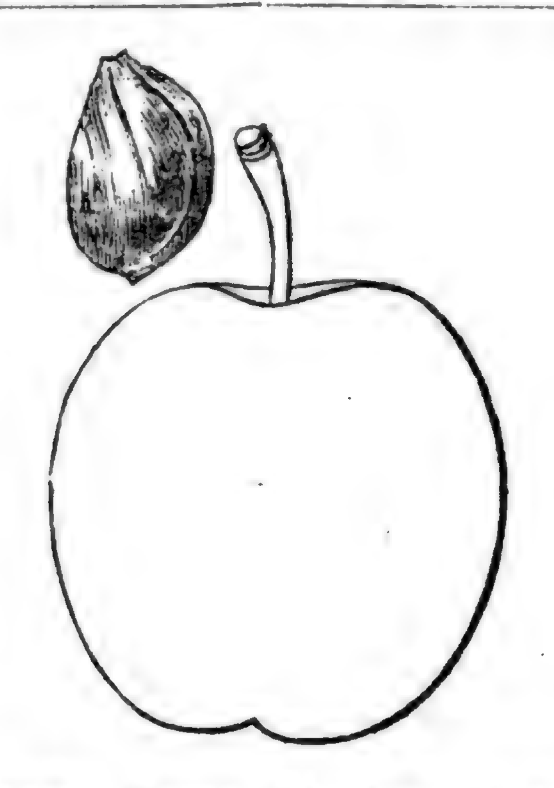
Der Stein ist schön elliptisch, oft mehr oval, über welche Form die Rückenkanten etwas hinausstehen; er macht eine etwas vorstehende, seitwärts etwas übergebogene, leicht abgestumpfte Stielspitze, ist merklich afterkantig, ziemlich dickbackig, mäßig rauh, 8''' lang, 5 breit, stark 3 dick. Die Bauchfurche ist eng und flach, oft verwachsen; die mäßig breiten Rückenkanten sind sehr flach und steht die Mittelkante kaum vor, erhebt aber nach dem Stielende hin sich etwas, wodurch die Stielspitze übergebogen wird.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im halben August, in kalten Jahren gegen Ende August mit der Gelben Mirabelle, ja noch 4—5 Tage früher als diese, auch mit der Königspflaume von Tours. Wird zum Welken ganz ebenso und in unserer nördlichen Gegend wohl noch besser benutzt werden können, als die Gelbe Mirabelle

Der Baum, von dem ich eine schon ziemlich erstarkte schöne Pyramide habe, hat den schwächeren, feinen Wuchs der Mirabellen, treibt aber kräftiger als die Gelbe Mirabelle und hat auch etwas größeres Blatt. Er wächst schön pyramidal, trägt früh und reich, und sah ich junge Hochstämme in Herrnhausen mehrmals äußerst voll tragen. Die Sommertriebe sind an jungen Stämmen lang, nach oben abnehmend, kurzgliedrig, etwas gekniet, kahl, violettbraun, recht stark besonnt schwärzlich violett, nach unten nicht stark mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt und punktirt. Blatt größer und glänzender als das der Gelben Mirabelle, breit elliptisch, unten am Triebe nicht selten breitlanzettlich, flach ausgebreitet, nicht stark runzlig. Der Blattstiel hat schöne Drüsen. Die starken Augen sind bauchig-konisch, kurz, spitz, etwas abstehend, und sitzen auf etwas vorstehenden, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 199. Gelbe Aprikosenpflaume. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. B. a.



Gelbe Aprikosenpflaume. Prune d'Apricot. ** und †? Ende August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schon länger dem Namen nach vorkommende, geschätzte, jetzt aber wahrscheinlich wenig gekannte und mir in unserem Lande noch nicht vorgekommene Pflaume. Liegel sagt, daß der Baum fast jährlich strotzend trage, weßhalb er nur mittelmäßig groß werde und man die Frucht zu den allerbesten Pflaumen zähle, die sich lange am Baume halte und im Regen nicht leicht zerspringe. Letzteres fand ich im anhaltenden Regen, zur Zeit der eintretenden Reife, auch 1866 bestätigt und finde den Geschmack gleichfalls vorzüglich; mein seit 10 Jahren stehender, seit mehreren Jahren völlig tragbarer Baum trägt erst seit 3 Jahren und nicht voll; vielleicht will er erst etwas älter werden, ehe er recht reichlich trägt. Mein Reis erhielt ich direkt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 162, Nr. 20, Gelbe Aprikosenpflaume, Prune d'Apricot. Er bemerkt, daß sie auch Morillenpflaume, Aprikosenperdrigon und Apricot benannt, aber auch mit der Aprikosenartigen Pflaume (Prune Abricotée, Abricotée de Tours) verwechselt werde, so daß beide bald als eine und die nämliche Frucht beschrieben, bald die eine mit der andern in der Benennung verwechselt werde. Aecht beschrieben und gut abgebildet finde sie sich bei Günderode S. 9, Tafel 1. Diese Angabe muß aber wohl als ein Irrthum bezeichnet werden, da Liegel sagt, daß stärkere Sommertriebe fast kahl seien, und zwar hinzusetzt, daß man nur gegen die Basis kurze, weiche Haare bemerke, (wie ich es auch fand und wornach ich sie mit Liegel unter die zwetschenartigen Damascenen gesetzt habe.) Dagegen sagt aber Günderode, daß die Triebe „durchaus dicht mit feinen Härchen besetzt seien, welche den Trieben ein wolliges Ansehen gäben." Die von Günderode abgebildete Frucht ist auch kleiner, wenn gleich sonst ziemlich ähnlich. Es bleibt daher die Frage, ob anderswo die uns vorliegende Frucht früher schon vorkommt, und ob wir sie nicht etwa als Liegels Gelbe Aprikosenpflaume bezeichnen müssen. Da bei früheren Autoren selten über die Triebe ein Genaueres bemerkt ist, so läßt sich wohl schwer bestimmter nachweisen, wo unsere Sorte früher schon vorkomme. Es ist jedoch angemessen, Günderodes ausführliche Angaben über die Literatur nachzusehen. Der Prune d'Apricot schreiben Dühamel und die Carthause ein etwas trockneres

Fleisch zu, als der Abricotée, was bei der Obigen nicht der Fall ist. — Dittr. II, S. 294, Gelbe Aprikosenpflaume, Prune d'abricot, The new Abricot Plum gibt gleichfalls an, daß die Triebe mit vielen feinen Härchen besetzt seien. Andere, namentlich Engl. Autoren haben auch eine Apricot, und eine Abricotée, Abricotée de Tours, yellow apricot, aber die Angaben sind unvollständig oder weichen von unserer Frucht ab und geben namentlich behaarte Triebe an, was selbst bei Dühamels Abricotée (II, S. 120) der Fall ist, die Liegel deshalb auch irrig mit der Apricosenartigen Pflaume zusammen stellt. Verglichen Lond. Catal. S. 160, Hoggs Manual, Downing 1. Ausg. S. 272, 2. Ausg. S. 401, auch Kraft Taf. 183, Fig. 2, die jedoch größere und rundere Morillenpflaume.

Gestalt: Ist nach Liegel größer als die Große Reineclaude, bei mir jedoch nur in großen Exemplaren größer, dagegen nicht selten mehr hochaussehend als die Große Reineclaude. Gute Früchte haben bei mir 18—20 Linien Höhe und 1½'' Breite und Dicke, und bemerkt auch Liegel, daß manche Früchte fast gleiche Höhe und Dicke hätten. Gestalt rundlich oval, oft nicht so hochaussehend als die Figur oben, von der Bauchseite angesehen am Kopfe mit erhobenen Linien oft fast zugerundet, indem der Bauch über den Stempelpunkt sich häufig merklich erhebt. Der Rücken ist etwas mehr aufgeworfen, die beiden Seiten sind schwach gedrückt und fallen gegen den Bauch etwas stärker ab, als gegen den Rücken hin. Die Furche ist breit und ziemlich oder wirklich flach, theilt meistens ungleich oft auch gleich, und drückt den Rücken nur wenig. Der kleine, etwas fühlbare Stempelpunkt liegt in einer flachen und weiten, oft auch ziemlich tiefen Höhle, meist etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: 7''' lang, hellgrün, ganz kurz behaart, mäßig stark, fast gerade, stark rostfleckig, liegt in meistens seichter, oft auch etwas enger Höhle, deren Rand nach den Seiten hin meistens stärker abfällt, wo die Furche dann tief ist.

Haut: zähe, läßt sich abziehen, nur etwas säuerlich; die Farbe ist wachsgelb, an der Sonnenseite häufig zahlreich roth punktirt oder gefleckt, oft nur roth angesprengt, bisweilen rosenroth oder orleansgelb angelaufen, wodurch sie wohl den Namen erhalten hat, und was ihr ein schönes Ansehen gibt. Nach Liegel finden sich weißliche Punkte, die ich nur unter dem Glase bemerkte. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, an der Sonnenseite bei starker Reife etwas röthlich gelb, saftreich, fein, ablösig, von erhabenem, süßen, durch etwas Säure gehobenen, der Großen Reineclaude ähnlichen Geschmacke.

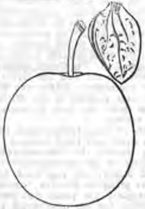
Der Stein hängt nur am Rücken etwas am Fleische, ist 9''' hoch, 6½ breit, 4½ dick, verschoben elliptisch, (fast verschoben breitlanzettlich). Nach dem Stielende hin ist er etwas stärker verjüngt und etwas abgeschnitten. Backen rauh, oft stark afterkantig; Bauchfurche eng, stellenweise verwachsen; Rückenkanten ziemlich breit und auf der einen Seite der merklich vortretenden Mittelkante breiter, als auf der andern.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, noch vor, theils mit der Großen Reineclaude. Wohl auch für die Küche brauchbar.

Der Baum wächst gesund, mit reich verzweigter, schön belaubter Krone. Sommertriebe an triebigen Baumschulenstämmen stark, gerade, kahl, an der Schattenseite grün, an der Sonnenseite unansehnlich violettbraun, wenig, oft gar nicht silberhäutig gefleckt. Kurze Triebe sind stellenweise und schwach behaart. Blatt groß, flach, wenig runzlig, oval, oft kurz oval und fast gerundet, und liegt der größte Durchmesser oft nach der Spitze hin. Augen ziemlich konisch, stehend, mit der Spitze meist etwas gegen den Trieb hingebogen, und sitzen auf wenig vorstehenden, deutlich und meist lang gerippten Trägern, so daß der Trieb streifig erscheint.

Oberdieck.

No. 200. Prinzens Kaiser Reineclaude. Cl. 1: II, 1. C. (D).
Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. (4) B. a.



Prinzens Kaiser Reineclaude, Imperial Gage, kaum **, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Nach Downings Angabe ist diese neuere Amerik. Frucht erzogen in den Baumschulen des Hrn. Prince zu Flushing in Neuyork, aus einem Steine der Großen Reineclaude und verbreitete sich bald durch ihre besondere Fruchtbarkeit und guten Geschmack. Der Baum habe später häufig in Einem Jahre 50 Doll. durch Verkauf am Markte aufgebracht. Zu uns ist sie erst ganz kürzlich gekommen, und erhielt ich mein Reis von der Soc. v. Mons. Der Probezweig lieferte mir im 2. Jahre Früchte und trug später mehrmals sehr voll. Sie gleicht am meisten der Pflaume Admiral Rigny, war in meinem Bodem zwar von gutem, recht süßen Geschmacke, aber vom Steine nicht ablösig, das Fleisch auch sehr weich, und irgend etwas überreif, was sie auch am Baume leicht wird (weshalb man nicht zu spät pflücken muß), selbst etwas schmierig, und bemerkt Downing, daß sie sich vorzüglich für leichten Boden eigne, in schwerem oft gewürzlos bleibe (insipid), auch in manchen Lagen der Stein sich unablösig zeige, während er meistens ablösig sei. Dies dürfte bei uns ebenso sein, doch zu einer Superior Green Gage wird sie bei uns vielleicht Keiner erheben, wenn gleich sie bei uns verdient, bekannter zu werden. Der große Probezweig trug selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, sehr voll, auch sprangen die Früchte im anhaltenden Regen nicht auf, was 1867 wieder eben so war.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie nur erst kurz in der Monatsschr. II, S. 410, unter obigem Namen. Er schildert sie als groß, hellgrün, kurzoval; Geschmack süß, erhaben; Stein unablöslich, reif Anf. Septbr., so daß er dieselbe Frucht vor Augen gehabt haben wird, die ich erhielt und mit Downings Beschreibung stimmte. Downing, S. 287, und Ausgabe von 1866,

S. 363, Imperial Gage, mit den Synonymen Flushing Gage, Prince's Imperial Gage, White Gage (bei Boston), Superior Green Gage. Er führt Mannings, New-England's Fruit Book, Salem 1844, und Prince's Pomological Manual, Newyork 1831, als Schriften auf, wo obige Frucht vorkomme. Die Annales VI, S. 61, Nr. 1, geben gute und etwas freundlicher gefärbte Abbildung, als die Frucht bei mir sich darstellte. Der Lond. Catal. hat sie im Supplemente S. 50; Hogg im Manuale S. 242, gibt den Stein als ablösig und den Geschmack als vorzüglich an.

Gestalt: Die Annales bilden sie als groß ab, ganz oval; meine Früchte waren stark mittelgroß, etwa wie Downings Figur, 1½" hoch, etwas weniger dick und noch etwas weniger breit. Die Gestalt ist kurz oval, oft auch nach dem Kopfe etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele, am Stiele etwas abgestumpft, am Kopfe mehr zugerundet, Rücken und Bauch gleich weit erhoben; größte Breite und Dicke liegt meistens in der Mitte; der Rücken hat flache Furche, die meistens gleich theilt, der feine Stempelpunkt liegt auf der Spitze oben auf, oder sehr flach vertieft.

Stiel: ziemlich stark, 7''' lang, sanft gebogen, kurz und nicht stark behaart, rostfleckig, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhlung.

Haut: fein, wenig säuerlich, im Nachgeschmacke etwas bitter, läßt sich ziemlich abziehen. Die Farbe ist ein unansehnliches Gelbgrün oder Grüngelb, ähnlich wie bei Admiral Rigny, und zeigt durch das durchscheinende Fleisch manche gelbe und dunkler grüngelbe Streifen, (welche Streifen sowohl Downing als die Annales angeben). Die Punkte sind zahlreich, doch nur unter der Loupe recht sichtbar; besonnte sind mit unansehnlich blutrothen, oft nur feinen Flecken mäßig stark gezeichnet, auch finden sich größere, roth umsäumte Rostfiguren. Der Duft ist hellgelb und leicht.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, fein, zart, wie schmelzend (fast etwas weich), von sehr süßem, gewürzten Geschmacke, der indeß die Süßigkeit und Güte der Großen Reineclaude nicht erreicht.

Der Stein ist, wie schon gedacht, in manchen Lagen ablösig, war in meinem Boden stets unablösig. Er ist 8—10''' lang, gegen 7 breit, 4 dick, neigt zur Eiform, die meist etwas verschoben ist, so daß nach oben und unten Bauch und Rücken über diese Form etwas vortreten. Am Stielende ist er etwas abgeschnitten. Bauchfurche weit und tief, Rückenkanten stark, die Mittelkante erhebt sich etwas und wird nach dem Stielende hin etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas vor der Großen Reineclaude, was ihren Werth etwas vermehrt und mag man besonders im leichten Boden, wo die Große Reineclaude wenig ansetzt, versuchen, Obige zu bauen. Auch als Marktfrucht mag sie bei recht reicher Tragbarkeit einträglicher sein, als die Große Reineclaude.

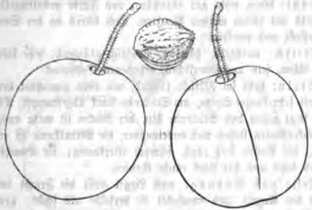
Der Baum wächst wenigstens in der Baumschule gewaltig stark und ist auch der Probezweig rasch groß geworden. Die Sommertriebe sind stark und lang, gerade, kahl, violettbraun, im Sommer stark mit Duft belaufen, nach unten zahlreich silberhäutig fein gefleckt und gestrichelt. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, runzlig, breitelliptisch, häufig zu rundlich neigend mit aufgesetzter Spitze, oben glatt, unten an den Rippen behaart. Der Blattstiel hat nicht immer Drüsen, doch meist zwei mäßig starke. Das Blatt hat ziemliche Aehnlichkeit mit dem der Herrnpflaume. Die kurzen stumpfen, nur wenig abstehenden Augen sitzen auf wulstigen, kaum gerippten Trägern.

Anmerk. Durch die Form des Blattes unterscheidet sie sich ziemlich leicht von andern ähnlichen grüngelben Pflaumen.

Einiger Zweifel, ob ich durch die Soc. v Mons die rechte Imperial Gage erhalten haben möchte, war mir daraus erwachsen, daß ich von Hrn. Präsidenten Mas in Bourg-en-Bresse in Frankreich, der auch viele Reiser von Downing bezog, eine Imperial Gage im Reise bekam, (das leider 1868 nicht angieng), und mir von den Reisern meiner Imp. Gage verschieden schien. Hr. Mas bildet im Verger die Frucht als Reineclaude Imperiale unter Nr. 20 ab, etwas mehr in Form der Großen Reineclaude und ziemlich stark roth gefleckt, welcher Flecken Downing und die Annales nicht gedenken, während man im Kupfer die gelben und grünlichen Streifen in der Haut nicht angedeutet sieht. Im Kupfer scheint sie mir Aehnlichkeit mit der Lawrence's Gage zu haben Indeß erwähnt auch Hr. Mas, daß die Frucht se marbre de jaune verdatre (was etwa die Streifen andeuten soll) und unter Umständen nimmt eine Pflaume leicht rothe Flecken an, die sie gewöhnlich nicht hat. Fände Verschiedenheit gegen meine Frucht statt, so müßte ich nach nochmaliger Vergleichung, meine Frucht doch für die rechte halten.

Oberdieck.

No. 201. Hlubecks Aprikosenpflaume. Cl. 1: II, 1. C.
Zwetschenartige Damascene mit gelber Frucht; Cl. 6: II, 3. A. a.



Hlubecks Aprikosenpflaume. Liegel. **, Ende August, oft später.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Liegel aus dem Steine der Gelben Aprikosenpflaume erzogen und derselbe glaubt, daß sie durch die Vermischung des Blüthenstaubes der in der Nähe gestandenen Gelben Eierpflaume ihre gegen die der Mutter vermehrte Größe erlangt habe. Er benannte diese sehr schöne und recht gute Frucht nach Hrn. Professor Dr. Hlubeck in Gratz, der durch seine Versuche zur Classifikation des Kernobstes der pomol. Welt bereits bekannt ist.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 101, Nr. 126. — Dochnahl S. 146. — Synonyme sind nicht vorhanden.

Gestalt: In den schönsten Exemplaren ist die Frucht fast kugelrund, in andern gleichsam etwas 4eckig, besonders wenn man sie auf der Rückenseite betrachtet, da diese bisweilen ziemlich stark und gewöhnlich mehr als die Bauchseite gedrückt ist. — Nach Liegels Schilderung ist sie scheinbar länglich, doch ebenso hoch als breit, die beiden Seiten sind stark gedrückt und machen gegen den Bauch eine stumpfe Schneide. Die den Rücken flach drückende Furche theilt gleich oder ungleich. Die größte Breite liegt in der Mitte. Der kleine Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes, aber nicht auf der Spitze, die sich gegen die Bauchseite erhebt. — Die Frucht ist groß, nach Liegel mißt sie 1¾" in der Höhe, ebenso viel in der Breite, und etwa 1''' weniger in der Dicke, wonach sie unter Umständen noch größer als nach meinem obigen Umrisse wird.

Digitized by Google

Stiel: bis zu 10''' lang, mittelstark, kurz behaart, auch berostet und steht in einer tiefen Höhle mitten auf der Frucht.

Haut: dünn, nicht gut abziehbar, von Farbe grünlichgelb, zuletzt wachsgelb mit vielen weißen Punkten, auch öfters an der Sonnenseite roth gefleckt und punktirt.

Fleisch: weißgelb, härtlich, strahlig, glänzend, sehr saftig, von einem süßen, fein weinsäuerlichen, erhabenen Geschmack.

Stein: hohl im Fleische liegend, wie oben gezeichnet verschoben, oval mit sehr kurzer Spitze, am Stielende stark abgestumpft. Die größte Breite liegt gegen das Stielende hin, der Rücken ist mehr ausgebogen. Die Rückenkanten stehen weit auseinander, die Mittelkante ist etwas erhoben, die Backen sind rauh, schwach afterkantig; die Bauchfurche ist tief und breit und hat stark rauhe Kanten.

Reife und Nutzung: nach Liegel reift die Frucht im letzten Drittel des August und empfiehlt sie derselbe als schön, groß, und wenn hinlänglich ausgezeitigt als delikat, besonders auch wegen ihrer frühen Reife und ihres Festhängens am Baume und weil sie im Regen nicht leicht zerspringe. — Im kühlen Sommer 1860 hatte ich sie jedoch erst gegen den 20. September zeitig, indessen sie war sehr gut und löste sich völlig vom Steine und zweifle ich nicht, daß sie in wärmeren Jahren schon früher reifen wird, da in dem genannten Jahre auch andere Früchte in ihrer Reife unregelmäßig wurden und sich zum Theil sehr verspätet hatten.

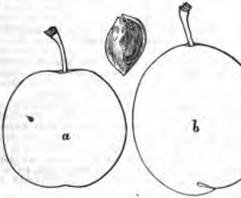
Eigenschaften des Baumes: Er hat auch in meinem Garten einen kräftigen Wuchs, wird nach Liegel groß und ist tragbar. — Die Sommerzweige sind stark, rothbraun, stellenweise, besonders an ihrer Basis weichhaarig. Blätter groß oder sehr groß, breitelliptisch, auch, weil oft vorne mehr abgerundet, verkehrt eirund, nach dem Stiele zu keilförmig, oberhalb schwach-, unterhalb ziemlich stark behaart, gekerbt gesägt oder auch gesägt gekerbt, dunkelgrün, nicht sehr runzelig. — Blattstiele stark, bis 10''' lang, behaart, oberhalb geröthet, meist 2drüsig.

Jahn.

Anm. Zu der vorstehenden Beschreibung will ich noch bemerken, daß nach einer von Liegel mir gesandten Umrißzeichnung die Frucht oft wohl noch merklich größer ausfallen wird, als sie oben dargestellt ist. Auch der Stein war größer gezeichnet. Oberdieck.

No. 202. Weiße Kaiserin. Cl. 1: II, 1. C.

Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. B. a.



Weiße Kaiserin, in Süddeutschland **†, September, Oktober.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den alten Früchten und verdient wegen Güte des Geschmacks, später Reife bis in den Oktober hinein, auch Tragbarkeit des Baumes, in Süddeutschland häufige Anpflanzung. In meiner Gegend erlangte sie bisher weder ihre volle Größe noch vorzüglichen Geschmack und wurde in einigen kalten Jahren selbst nicht gehörig reif. Ich erhielt die Sorte schon in Bardowieck 1824 von Diel und in einem Stamme aus dem Großen Garten bei Dresden überein, und stimmte sie mit Liegels Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 180, Nr. 44, Weise Kaiserin, Imperatrice blanche. Diels Catalog S. 143, Nr. 50 sehr gerühmt. Dittrich II, S. 246. Günderode S. 151, Taf. 30. Dühamel II, S. 128, Taf. 18, Fig. 2, bildet sie, wie Günderode, merklich höher ab, ganz oval; kann unsere Frucht sein, obwohl er den Baum nicht beschreibt. Quintinye I, S. 221, 223, 225. Pomon. austr. hat 2mal eine Weiße Kaiserin, II. Taf. 181, Nr. 2, und Taf. 197, Nr. 2. Beide werden sehr übereinstimmend geschildert, auch sehr ähnlich abgebildet, und nur im Baum soll etwas Verschiedenheit liegen, die mir nicht wesentlich scheint; die Form ist oval, etwas höher als breit und weiset Günderode auf die erste, Liegel auf die Taf. 197 hin. Taf. 181 setzt Kraft zu Imperatrice blanche fälschlich als deutschen Namen Weiße Kaiserpflaume. — Christ, Wörterb. S. 373, Vollst. Pomol. S. 140, Nr. 46. Pastor Meyer Nr. 4, Taf. 6, Nr. 34, wenig kenntlich. Arnold, O.-Cab. Nr. 1, zu klein, wenig kenntlich; Dittrich, O.-Cab. Nr. 50; T. O.-Cab. Lief. 31. — Schon Liegel bemerkt, daß der Name Weiße Kaiserin von Einigen auch der Großen gelben Dattelzwetsche beigelegt werde, die auch Dittrich II, S. 215, so nennt, imgleichen daß die Gelbe Eierpflaume bisweilen so genannt werde (wohl nur durch Verwechslung von Imperiale und Imperatrice), und selbst der Weiße Kaiser, eine große, lange, gelbe Frucht, mit ihr verwechselt worden sei. — Downing S. 285, Hogg, Man. S. 258 und Lond. Cat. S. 165 haben eine White Imperatrice, die unsere Frucht sein wird. Da-

Digitized by Google

gegen bildet Lindley Pomol. Britannica I, Taf. 38, eine White Imperatrice ab, die bei der gelbgrünen Farbe und der Anf. September angegebenen Reife unsere Frucht nicht wohl sein kann, obwohl die Kraft'sche Taf. 181 allegirt wird.

Gestalt: Nach Liegel hat sie die Größe der Großen Reineclaude 1'' 3''' hoch, 1'' 2''' dick und 1½''' weniger breit, ist bisweilen noch größer, von Form ovalrund, gegen den Stiel kaum merklich verjüngt; Rücken und Bauch gleich erhoben, die größte Dicke in der Mitte. Dühamel und Kraft bilden sie oval, an beiden Enden etwas abgestumpft und stark 2''' höher als dick ab, Günderode wie oben Fig. b. Meine Früchte kamen, vielleicht in Folge des nördlicheren Klimas, bisher nicht über die Größe der obigen Fig. a hinaus, waren theils noch etwas kleiner und ziemlich so hoch als dick. Auch Diel sagt: „Kleiner als die Große Reineclaude." Die Furche ist flach und theilt häufig ungleich, so daß eine Seite der Frucht merklich höher wird. Der kleine Stempelpunkt liegt etwas vertieft.

Stiel: kurz, nach Liegel 7''' lang, bei mir oft nur 5, ist dünn, kahl, stark rostfleckig und sitzt in seichter, etwas ausgeschweifter Höhlung.

Haut: zähe, läßt sich abziehen, etwas säuerlich, doch genießbar, ist von Farbe weißlichgelb, an der Sonne um den Stiel oft roth angelaufen (1862 erstreckte dies Roth freundlich und rosenartig sich selbst über den größeren Theil mancher Früchte), bisweilen roth angesprengt und roth gefleckt, weißliche oder gelbliche feine Punkte sind häufig. Der dünne Duft ist weißlich, bei stark gefärbten auch rosenröthlich.

Das Fleisch ist nach Liegel weißgelb, fest, sehr saftig, von süßem, überaus angenehmen, erhabenen Geschmacke. 1862, wo die Frucht auch bei mir schon Anf. September reifte, fand ich es fast goldgelb und den Geschmack süß, schwach weinig, sehr angenehm.

Der Stein war auch bei Liegel nicht ablösig und wie bei mir 8''' hoch, 6 breit und 3 dick (Liegel gibt 4''' Dicke an, was kaum zu der Größe des Steins stimmt). Er ist verschoben elliptisch. Der Bauch tritt nach der Spitze, der Rücken nach dem Stielende hin merklich vor, Backen ziemlich rauh und afterkantig, Bauchfurche eng, oft verwachsen, Rückenkanten ziemlich scharf vortretend und erhebt die Mittelkante sich fein nur etwas.

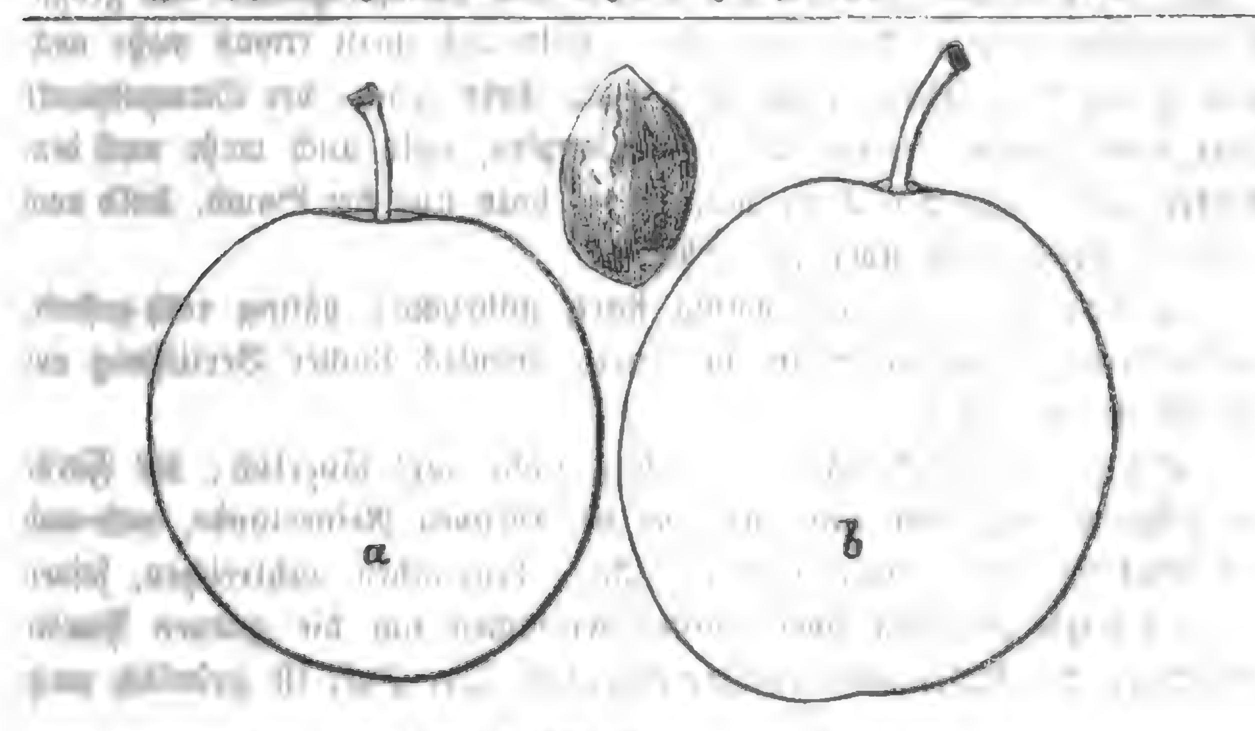
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt spät, auch nach Liegel im 2. Drittel des September, hängt, was auch Diel und Liegel bemerken, fest am Baume und hält sich lange daran, so daß oft noch Früchte hängen, wenn die Blätter abfallen. Nach Liegel springt sie im anhaltenden Regen gern auf, was ich mehrmals und auch in dem nassen Sommer 1862 nicht bemerkte und auch Diel nicht sagt.

Der Baum wird nach Diel groß, nach Liegel mittelmäßig groß, treibt seine Aeste in stark spitzen Winkeln, die viele kleine Zweige und gedrängt sitzendes Fruchtholz hervorbringen, was ihm ein buschiges Ansehen gibt. Bei Liegel trug der Baum fast jährlich, aber nie voll; Diel und Andere rühmen die Fruchtbarkeit, obwohl die Früchte nur einzeln hingen, und trugen auch meine Bäume in Bardowieck und Sulingen mehrmals sehr voll. Die Sommertriebe sind gerade, schlank, kurzgliedrig, violettbraun, nach oben braunroth, nur unten stark gelblich, silberhäutig gefleckt, kahl. Das Blatt ist ziemlich klein, stehend, etwas wollig, flach, runzlig, oben kahl, unten schwach behaart, breitelliptisch, oft fast rundlich oder umgekehrt rundlich eiförmig. Der Blattstiel ist meistens zweidrüsig, das Laub des Tragholzes ist schmaler, breitlanzettlich oder umgekehrt eilanzettlich. Die kurzen, spitzigen, stehenden Augen sitzen auf schwach gerippten Trägern.

Anm. Unter den spät reifenden gelben Früchten ist die Gelbe Catharinenpflaume umgekehrt eiförmig, die Aprikosenartige Pflaume an beiden Enden stärker gedrückt, reift fast 14 Tage früher und ist vom Steine ablösig; die Brisette viel kleiner. Kochs späte Damascene schwerer von ihr zu unterscheiden, etwas kleiner und wird selbst in meiner Gegend vom Steine ablösig.

Oberdieck.

No. 203. Royers Aprikosenpflaume. Cl. 1: II, 1. d.
Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B. a.



Royers Aprikosenpflaume. **, Ende August.

Heimath und Vorkommen: Auch diese sehr gute Frucht erzog Hr. Dr. Liegel und zwar aus einem Steine der Königspflaume Nr. 53, einer blauen Frucht, aus welchem eine der Großen Reineclaude sehr ähnliche Frucht entstanden ist, so daß der Vater der Frucht dadurch wohl gleichfalls angedeutet ist. Liegel benannte sie zu Ehren des verdienten Präsidenten der Belgischen pomologischen Commission zu Namur und urtheilt über dieselbe, daß sie wegen Güte und früher Zeitigung zu den ersten Früchten gehöre, auch im Regen nicht leicht zerspringe. Eben das Letztere fand ich indeß 1866 nicht bestätigt, während die Große Reineclaude es weniger that; 1867, wo die Regenzeit früher war und im August trocknes, warmes Wetter, waren sie nur wenig aufgesprungen. Ob sie neben der Großen Reineclaude beizubehalten sei, mag durch weitere Beobachtungen erst noch näher ermittelt werden. Das Reis erhielt ich direkt von Liegel und zeigte sich ächt.

Literatur und Synonyme: Liegel gab bereits in der Monatsschr. von 1858, S. 282, eine etwas nähere Beschreibung und hat sie bei ihm die Nr. 448.

Gestalt: Die Frucht ist noch groß, nach Liegel 16''' hoch und dick und 15''' breit. Die Früchte waren bei mir in der Mehrzahl größer, andere nur so groß, als eine mäßige Große Reineclaude. Fig. a stellt die Bauchansicht, b die Seitenansicht dar. Die Form ist weniger regelmäßig als bei der Großen Reineclaude, oft etwas verschoben. Am Stiele ist sie einzeln ziemlich stark, meist wenig gedrückt, nach dem

Kopfe stärker abnehmend, wenig gedrückt und mehr zugerundet als eine Große Reineclaude; Rücken und Bauch sind gleich erhoben: der größte Durchmesser liegt bald in der Mitte, bald und meist etwas mehr nach dem Stiele hin; Furche weit, bald flach, bald tiefer; der Stempelpunkt liegt bald ziemlich in der Mitte des Kopfes, bald auch mehr nach dem Rücken, oder nach der Seite hin, indem bald nur der Bauch, bald auch mehrere Beulen sich über ihn erheben.

Stiel: 5—7‴ lang, mäßig stark, unbehaart, häufig roth gefleckt, sitzt einzeln in weiter, meist in enger, ziemlich flacher Vertiefung auf der Mitte der Frucht.

Haut: ziemlich stark, abziehbar, nicht stark säuerlich; die Farbe ist grünlich gelb, fast ganz, als bei der Großen Reineclaude, und auch mit ähnlichen, doch mehr unansehnlichen, blutrothen, zahlreichen, feinen und stärkeren Fleckchen oder rothen Kreischen um die grauen Punkte gezeichnet, die stellenweise zusammenlaufen. Der Duft ist grünlich weiß und dünn.

Das Fleisch ist grünlich gelb, vom Steine ablösig, ähnlich, doch nicht ganz so süß, als bei der Großen Reineclaude, mit etwas Säure gemengt.

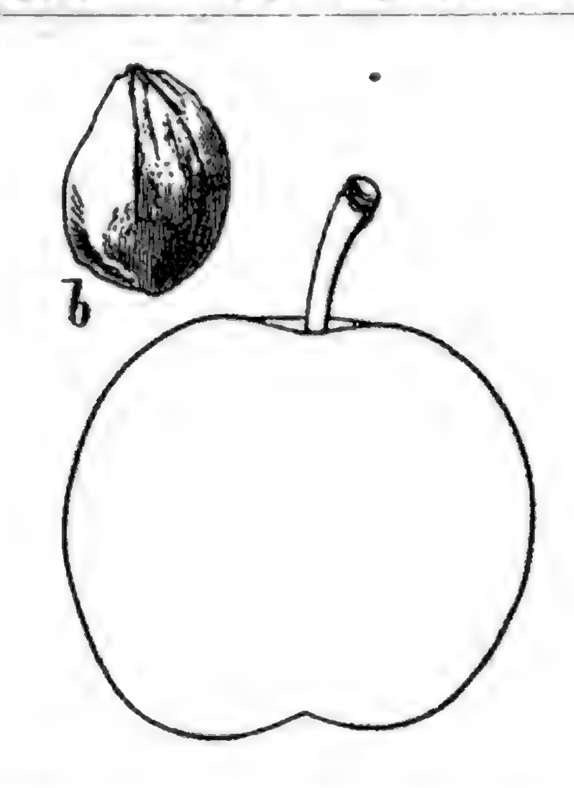
Der Stein gleicht dem der Königspflaume etwas mehr, als dem der Großen Reineclaude, ist oval oder elliptisch, rauhbackig, recht stark afterkantig, 9‴ lang, 6 breit, 3 dick; die größte Breite liegt ziemlich in der Mitte, die größte Dicke mehr nach dem Stielende hin; die Bauchfurche ist enge; die Rückenkanten sind meist flach, die Mittelkante erhebt sich stärker und ist oft etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende August, noch etwas vor der Großen Reineclaude, 1867 ganz gleichzeitig mit ihr.

Der Baum wächst bei mir gut und gesund, setzt die Zweige in mittelstumpfen Winkeln an und zeigt sich sehr fruchtbar, namentlich 1867 saß der Probezweig voller als zwei Bäume der Großen Reineclaude. Sommertriebe mäßig stark, nach oben abnehmend, kahl, kurzgliedrig, wenig gekniet, etwas dunkelbraun, gar nicht silberhäutig gefleckt. Blatt flach, stark runzlig, kurzoval; der Blattstiel hat Drüsen, die bald frei stehen, bald mit dem Blatte verbunden sind. Augen dickbauchig, stumpfspitz, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, stark und an den Seiten lang gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 204. Durchscheinende Reineclaude. Cl. 1: II, 1. D. (C).
Zweischenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B. a.



Durchscheinende Reineclaude. **†, Mitte September, nach der Gr. Reinecl.
Reineclaude Diaphane.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Bivort im Album gegebenen Nachricht ist diese treffliche Frucht nicht lange vor Herausgabe des Albums erzogen von dem Baumschulenbesitzer Laffay in Paris, und ist zu verwundern, daß sie sich nicht bereits noch weiter, als der Fall ist, verbreitet hat, da sowohl Bivort als auch Hogg im Manuale ihre Güte sehr loben, und der Baum in der Baumschule wohl unter allen Pflaumensorten den stärksten und prächtigsten Wuchs hat. Nach den bisherigen Erfahrungen wird der Baum auch in Deutschland tragbar sein, und ein seit ein paar Jahren in meinem Garten vor dem Orte stehender junger Hochstamm setzte selbst in dem höchst ungünstigen Jahre 1866, wo es im April in der Blüthe der Pflaumenbäume, und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, gut an; auch barst in diesem nassen Sommer, wo es noch im September anhaltend und oft stark regnete, die Frucht kaum so stark auf, als die Große Reineclaude. Den Namen hat dieselbe, ähnlich wie die Durchsichtige, von der dünnen, durchscheinenden Haut, welche Eigenschaft Hogg noch stärker schildert, als ich sie wirklich fand, indem er sagt, daß man durch die Haut nicht blos die Textur des Fleisches sehen, sondern wenn man die Frucht zwischen Auge und Sonne halte, selbst den Stein bemerken könne. — Mein Reis erhielt ich von Urbanek, dem ich nicht wenige treffliche Sorten verdanke, und weiß nicht woher es weiter bezogen wurde; doch ist meine Sorte nach der Beschreibung sichtbar ächt.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album IV, S. 107, Prune Diaphane (Laffay). Die Benennung als Reineclaude, die ihr ganz gebührt, muß

schon gewöhnlicher sein, da Hogg im Manuale sie als Transparent Gage hat, mit dem Synonyme Reineclaude Diaphane. — Der Lond. Cat. hat sie im Supplemente, S. 26, Nr. 105[3], als Reineclaude Diaphane, doch nur dem Namen nach. Bei Downing findet sie sich noch nicht, doch Elliott hat sie S. 456, gleichfalls als Reineclaude Diaphane, lobt auch ihre Güte. Liegel gibt von ihr in der Monatschr. 1856, S. 409, kurze Nachricht. Beschreibung und Figur ist schon gegeben in den Monatsheften 1866, S. 323, leider mit mehreren unangenehmen Druckfehlern, als z. B. Grüne Diaphane, statt Prune Diaphane, Kelche 2 mal, statt Kopfe, Fläche, statt flach.

Gestalt: Hat die Form und Größe einer recht gut gewachsenen Großen Reineclaude, deren Größe sie nach Bivort und Hogg noch übertrifft. Meine Früchte waren in guten Exemplaren 18‴ dick und 17‴ hoch und breit, so daß die Dicke den beträchtlichsten Durchmesser hatte. Am Stiele ist sie merklich, am Kopfe stark gedrückt, auch auf Rücken und Bauche gedrückt. Die flache, meistens sehr flache Furche theilt bald gleich, bald ungleich; der starke, gelbrostige Stempelpunkt liegt in weitem, tiefem Grübchen auf der Mitte des Kopfes.

Stiel: ziemlich stark, 6—7‴ lang, kurz behaart, fast glatt, sitzt in weiter, meist flacher Höhle.

Haut: fein, läßt sich ziemlich gut abziehen, sehr wenig säuerlich. Die Farbe ist gelblichgrün, in sonnigen Jahren fast gelb, (so daß man sie dann zu den gelben Früchten zählen könnte) und ist die Frucht noch stärker als bei der Großen Reineclaude, mit rothen Punkten und Flecken gezeichnet, die stellenweise ganz zusammenlaufen, und nicht selten den größeren Theil der Oberfläche einnehmen und stellenweise wie verwaschen roth aussehen, auch ist die Röthe eine mehr freundliche, ins Rosenroth fallende, während wieder manche Flecke dunkler und etwas blutroth sind; zahlreiche gelbliche Punkte bemerkt man deutlicher nur unter dem Glase. Der Duft ist rosenröthlich weiß und dünn. Manche Exemplare haben auch kleine und größere hellzimmtfarbige Rostflecken.

Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb, in Textur und Geschmacke dem der Großen Reineclaude fast gänzlich gleich. In guten Jahren ist es vom Steine ablöslich und war es selbst 1866 fast, auch schwächt es das Angenehme beim Genusse wenig, wenn es nicht ganz ablösig ist.

Der Stein ist dickbackiger und verhältnißmäßig kleiner, als der der Großen Reineclaude. Er ist 7‴ lang, 4 breit und stark 3 dick, elliptisch; die größte Breite und Dicke liegt bald in der Mitte, bald etwas mehr nach dem Kopfe hin. Die Backen sind rauh, fein afterkantig; die Bauchfurche ist mäßig weit und tief, stellenweise verwachsen; die Rückenkanten sind breit und ziemlich scharf, und steht die Mittelkante etwas vor.

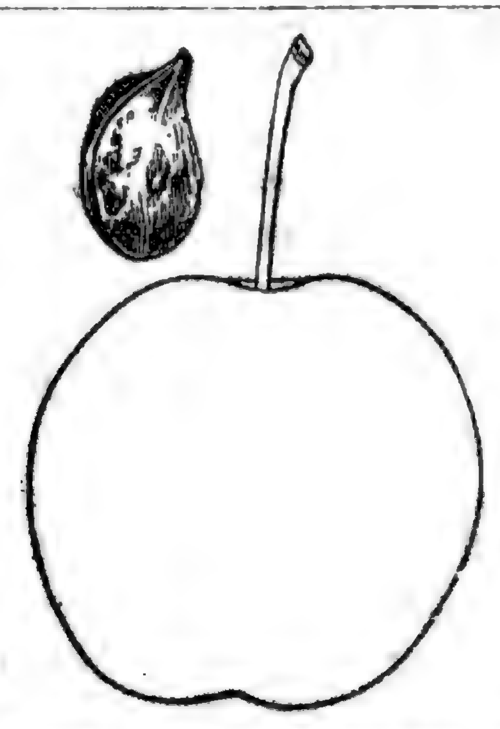
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach der Großen Reineclaude und gibt diese spätere Reife ihr besondern Werth. Man rühmte früher viel die auch etwas später zeitigende Bavays Reineclaude, doch scheint ihr Werth sich nicht genügend zu bewähren.

Der Baum wächst gesund und macht besonders starke, nach oben wenig abnehmende Sommertriebe, an denen man die Sorte gleich leicht erkennt, wenn man die Vegetation einmal gesehen hat. Er setzte die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an und bildet eine etwas breite, gut belaubte Krone. Die Sommerzweige sind recht lang und stark, wenig stufig, steif, nur stellenweise etwas kurz behaart, im Allgemeinen kahl, violettbraun, nach unten stark mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt groß, fast flach, breitlanzettlich, theils mehr umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter kurzer Spitze. Der Blattstiel hat starke Drüsen. Augen stark, stumpfspitz, etwas breit gedrückt, stehen auf stark vorstehenden, wulstigen, fast gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 205. Urbaneks Damascene. Cl. 1: II, 1. A.

Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6. II, 1. B. b.



Urbaneks Damascene, fast ** und wohl †; Ende August, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Frucht erzog Hr. Dr. Liegel und benannte sie nach dem früheren Pfarrer Franz Urbanek zu Majthény in Ungarn, jetzigen Domherrn in Pesth, dem auch meine Obstcollektion sehr viele Bereicherungen verdankt. Der Baum wuchs nur gemäßigt, scheint auch fruchtbar; eine Bereicherung der Pomologie ist sie indeß eben nicht. Mein Reis erhielt ich direkt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 79, Nr. 283, Urbaneks schwarze Damascene. Liegel hat sie an dem angef. O. unter die zwetschenartigen Damascenen eingereiht, wie sie aber in der Uebersicht sich richtig eingeordnet findet, so zeigt die Irrung sich auch dadurch, daß die Sommertriebe als behaart bezeichnet werden.

Gestalt: mittelgroß, nach Liegel 1″ 4‴ hoch, 1″ 3½‴ dick, 1″ 3‴ breit, in meinem Boden etwas größer und waren vollkommene Früchte, fast 1½″ dick und hoch. Die Gestalt ist ovalrund, am Kopfe merklich, am Stiele etwas weniger gedrückt, und oft fast zugerundet; Bauch und Rücken sind gleich erhöht, doch merklich gedrückt, so daß die Dicke die Breite übertrifft. Die meistens tiefe Furche theilt ziemlich gleich. Der Stempelpunkt sitzt in der Mitte des Kopfes, nach Liegel unvertieft, bei mir jedoch in weiter, mäßig tiefer Einsenkung.

Stiel: 10‴ lang, dünn, rostfleckig, kurz und fein behaart, sitzt in flacher Vertiefung.

Haut: dünn, läßt sich nicht gut abziehen, wenig säuerlich; Farbe schwarzblau, fast schwarz. Goldfarbige Punkte, die Liegel zahlreich fand,

bemerkte ich nur zerstreut. Rostflecken finden sich nicht selten. Der Duft ist ziemlich dick und blau.

Das Fleisch ist in guten Jahren fast goldgelb, in kühlern fast etwas grünlichgelb, fein, consistent von angenehmem, süßen, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

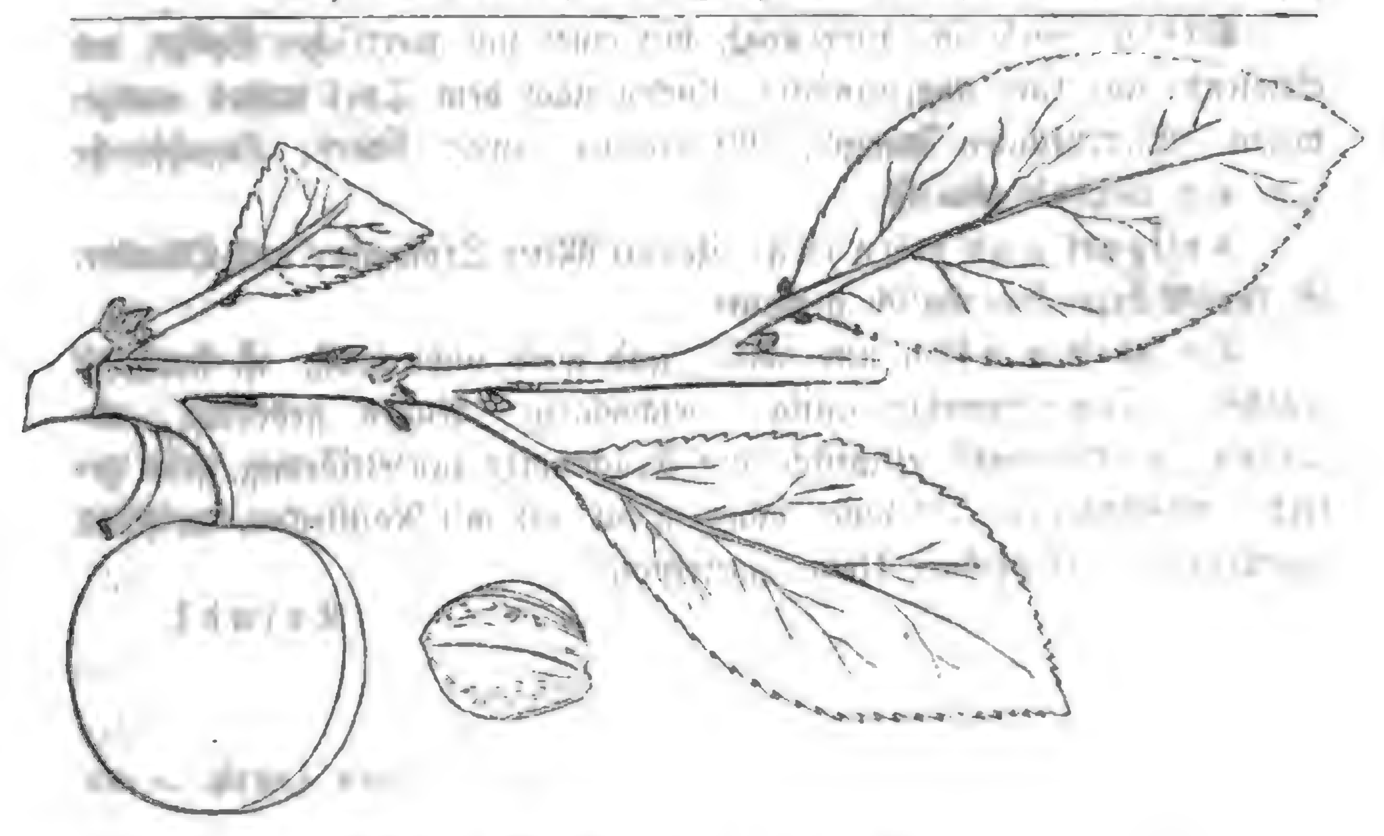
Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist stark 9‴ hoch, 5‴ breit, 3½ dick, oval mit einer verjüngten, seitwärts übergebogenen Stielspitze, so daß die Bauchlinie nach dem Stiele hin sich einbiegt, während der Rücken eine erhobene, gerundete Linie bildet. Die größte Breite und Dicke liegen ziemlich in der Mitte; die Bauchfurche ist flach; die breiten Rückenkanten sind stark und tritt die Mittelkante flach und nach dem Stielende hin etwas stärker vor; die Backen sind mäßig rauh.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt zu Anfang des September, eben nach der Königspflaume von Tours, oft noch zu Ende des August.

Der Baum wächst bei mir bisher gemäßigt, so daß er nicht groß werden dürfte, trug jedoch gut. Die Sommertriebe sind etwas fein, kurzgliedrig, stufig, behaart, schmutzig violettbraun, nur unten verloren mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt etwas klein, mehr hängend als stehend, flach, mit der Spitze häufig etwas abwärts gebogen, runzelig, unten behaart, oben nur an den stärkern Rippen einzeln behaart, von Form elliptisch oder breitelliptisch. Der Blattstiel ist stark drüsig. Augen dick, kurz, stumpf, stehend, sitzen auf wenig vorstehenden, bald wenig gerippten, bald kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 206. Die Norberts Pflaume. Cl. 1: II, 1. A.
Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. C. b.



Norberts Pflaume. *††, Ende September.

Heimath und Vorkommen: Dr. Liegel erhielt Zweige von Diel. Die Norberts Pflaume ist zwar eine sehr gute Frucht, aber für den Obstmarkt nicht brauchbar; getrocknet ist sie delikat und vertritt gekocht Kirschen und Süßweichseln, ist auch zu Kuchen sehr verwendbar. Sie hat die gute Eigenschaft, daß sie nicht gerne vom Baume fällt und von Regen nicht so, wie viele andere, leidet. Heft III, S. 52, rechnet auch Liegel sie zu den edlen und sehr tragbaren Früchten.

Literatur und Synonyme: Sie findet sich beschrieben von Liegel II. Heft, S. 231. Christs Wörterb. S. 374, unter dem Namen Schwarze Mirabelle; Liegel sagt unter den Berichtigungen II, S. 56, daß die Schwarze Muskateller der Norbertspflaume ähnlich sei, aber viel früher zeitige. Die gleichfalls sehr ähnliche und spät reifende Lepine ist etwas größer. Dessen Handb. S. 732. Quintinye Tom. I, S. 122.

Gestalt: fast rund, oben und unten gedrückt, 11''' hoch, ebenso dick und 12''' breit. Furche nur kennbar, doch zieht sie den Rücken ein, so, daß sie um 1''' weniger dick als breit ist.

Stiel: kurz, für die kleine Frucht ziemlich dick, 5''' lang, haarig, meistens röthlich, sitzt in einer weiten, schüsselförmigen Höhle.

Farbe: die dicke, abziehbare Haut ist fast schwarz, mit röthlichen Punkten vielfach besäet; Rostflecken und Figuren finden sich oft an derselben; Duft stark, hellblau.

Das Fleisch ist grüngelblich, fest, ziemlich saftig, von zuckersüßem Geschmacke.

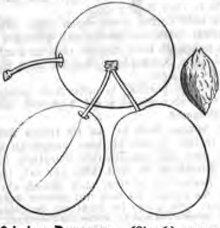
Stein: ablöslich, kurz oval, mit einer nur merklichen Spitze, am Stielende nur kurz abgestumpft; Rücken nach dem Stiel etwas ausgebogen; Rückenkanten stumpf; Mittelkante etwas scharf; Bauchfurche enge und tief, afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Mitte September und Oktober, ist zum Dörren vorzüglich geeignet.

Der Baum wächst nur mäßig und wird nicht groß, ist strotzend tragbar. Sommerzweige stufig, weichhaarig; Augen gedrängt, abstehend; Blätter oval, elliptisch, am Fruchtholze lanzettförmig, fein gekerbt; Blattstiel 5—7‴ lang, dünn, grün, oft mit Rostflecken, meistens zweidrüsig; Augenträger klein, zweirippig.

Keindl.

No. 207. Frühe Leipziger Damascene. Cl. I: II, 2. B. Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C, (fast B) b.



Frühe Leipziger Damascene. (Liegel.) **, Juli, August.

Heimath und Vorkommen: Sie kam an Liegel als **Fondante** noire aus Paris von Dr. Dörrell in Kuttenberg, mit Bemerkung, daß sie eine herrliche, delikate Frucht sei, die Ende Juli reife, und welche er von v. Günderode erhalten habe. Die zugleich ausgesprochene Vermuthung, daß sie die Frühe Leipziger Damascene sei, fand Liegel später bestätigt.

Literatur und Synonyme: Eine Frühe Leipziger Damascene findet sich nur im Verzeichnisse der Obstsorten des königlichen großen Obstgartens zu Dresden kurz geschildert „als eine sehr gute, wegen ihrer Frühzeitigkeit schätzbare Frucht, Anfang Juli reifend." — Mit wenig Worten hat sie hiernach Dittrich II, S. 300, indem er ihrem deutschen Namen Damas de Leipzic zufügt. — Bei Günderode und auch sonst findet sie sich nicht; Liegel hat sie zuerst III, S. 132, ausführlich beschrieben. Derselbe meint, sie könne Duhamels II, S. 102, Precoce de Tours sein, (welche die Gebrüder Baumann früher in ihrem Verzeichnisse Bleberpflaume genannt hätten). Doch bezeichnet Duhamel die Haut der Frucht als schwarz, wie es bei der vorliegenden nicht der Fall ist, die Liegel auch eine zeitlang mit der Rothen Frühdamascene für überein hielt und sich in Catalogen hie und da mit ihr vermengt findet. Vergl. Dochnahl III, Nr. 227 und 234.

Gestalt: Liegel beschreibt die Frucht als klein, 13''' hoch, 12''' dick und etwas weniger breit, ferner als ovalrund, gegen den Stiel etwas verjüngt, oben stark abgerundet, in der Mitte am breitesten und passen diese Verhältnisse wohl schon auf meine aus seinen Reisern erzogenen Früchte, doch wuchsen letztere zum Theil größer, bauten sich theilweise auch etwas mehr länglich, besonders die mittelgroßen darunter, während die kleinsten rundlicher, am Stiele stärker abgestumpft waren, so daß also Gestalt und Größe etwas veränderlich sind. Die Furche ist nur als dunkeler, gefärbter Strich zu bemerken und drückt den Rücken etwas, besonders nach dem Stielende zu, während sich der

Digitized by Google

Bauch gegenüber mehr erhebt. Der Stempelpunkt ist klein, liegt oben ziemlich in der Mitte, gewöhnlich flach, wenig vertieft.

Stiel: gegen 10''' lang, ziemlich stark und steif, kurz behaart, berostet und steht in einer kleinen Höhle.

Farbe der nicht starken, jedoch etwas zähen, abziehbaren Haut ist dunkelviolett mit dunkeleren Flecken und Streifchen; der Duft ist hellblau und es finden sich darin einzelne röthliche Punkte und hie und da auf der Frucht auch Rostfleckchen. Auf der einen Seite ist sie fast immer etwas heller geröthet.

Fleisch: Anfangs grünlich, in voller Reife goldgelb, weich, saftreich, parfümirt süß, oder wie es Liegel bezeichnet, von zuckersüßem, recht lieblichem Geschmack.

Stein: in völliger Reife bis auf ein kleines Anhängsel an der Rückenkante gut löslich, er hat die oben dargestellte Größe und Gestalt, ist elliptisch, oben spitz, am Stielende stumpfspitz, die Rückenkanten sind stumpf, die Bauchfurche ist breit, nicht sehr tief, ihre Kanten sind etwas rauh; die Backen sind erhoben, rauh, schwach afterkantig.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt zuweilen Ende Juli ein, meist jedoch Anfang August; 1864 zeitigte die Frucht mit der Johannispflaume und Flotows Mirabelle, unmittelbar nach der Friedheims Damascene, Biondecks Frühzwetsche und Catalonischem Spilling, die sämmtlich theilweise noch vorhanden waren, während die Königspflaume von Tours eben erst zu reifen anfing. Sie ist sonach eine der frühesten Pflaumen, deren Anpflanzung, auch wegen der Tragbarkeit des Baumes, der mehr liefert, als der, der ihr ähnlichen, doch dunkelblauen Johannispflaume, auch mehr, als der oft, (wie auch in diesem Jahre meist wieder) fehlschlagende, der Rothen Frühdamascene, sehr empfohlen werden kann. Die Rothe Frühdamascene steht ihr in Farbe, Reife und Geschmack am nächsten, ihr Baum hat aber eine andere Vegetation, namentlich ungleich stärker behaarte Sommerzweige und breitere Blätter.

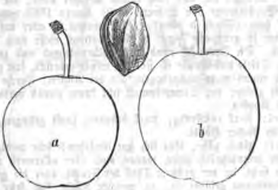
Der Baum scheint nicht groß zu werden, trägt jedoch auch nach Liegel strotzend. Die Sommerzweige sind gerade oder etwas stufig, auf der Sonnenseite und oft rings herum violettbraun, schwach, etwas undeutlich behaart, von Knospe zu Knospe schwach kantig. Augen klein, kurz, wenig spitz, anliegend, sitzen auf wenig vorstehenden Trägern. Blätter mäßig groß, an den stufig gewachsenen Zweigen umgekehrt eirund, kurz zugespitzt, nach dem Stiele zu oft etwas keilförmig, was sich an den Blättern des Tragholzes noch vermehrt, die ohnedies schmäler sind und nach vorne sich stärker zuspitzen. An den üppiger gewachsenen Zweigen sind sie mehr oval, steif, oberseits fein gerippt und runzelig, unterseits fein behaart, mit stark vortretenden Rippen, regelmäßig, oft doppelt gekerbt und am Tragholze gesägt gekerbt, dunkelgrün und ziemlich glänzend. Blattstiele verschieden lang, ziemlich stark und steif, behaart, stark geröthet, am Tragholze oft braunrostig und warzig, mit oft weit vom Blatte entfernten Drüsen besetzt, was Liegel besonders hervorhebt.

Jahn.

Anm. Die hier beschriebene Frucht trug auch bei mir auf einem aus Liegels Reise erzogenen, noch jungen Baume. Sie blieb kleiner, als Jahn sie oben darstellt. Doch hat der noch junge Baum bei mir einen schlechten Stand und trug wohl darum bisher erst wenig. In Güte des Geschmacks ziehe ich sie auch den Früchten Rothe Frühdamascene und Johannispflaume, auch der blauen Frühdamascene vor, und muß nur in jeder Gegend näher gewählt werden, ob man da, wo die Johannispflaume und der Catalonische Spilling nicht tragbar sind, als früheste Pflaume die Obige, oder die Frühe von Bergthold, eine kleine, aber edle Frucht, oder Biondecks Frühzwetsche, oder die eben so früh zeitigende und auch sehr reich tragende Freudenberger Frühpflaume, oder die große, ziemlich eben so früh zeitigende Herrenpflaume wählen will. Bei der von Jahn oben gezeichneten Größe der Frucht möchte man an Identität der Freudenberger Frühpflaume mit der Obigen denken; doch muß eine mehrmalige Vergleichung beider Sorten in Frucht und Vegetation noch Näheres ergeben und brachte ich die Obige 1868, (leider dasmal ohne daß das Reis angieng), auch schon auf den Baum der Freudenberger Frühpflaume.

Oberdieck.

No. 208. Violette Königspflaume. Cl. 1: II, 2. B.
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C. b.



Violette Königspflaume, **†, 2te Hälfte des August.
Royale hative.

Heimath und Vorkommen: Diese wohl etwas kleine, aber wirklich köstliche Frucht findet sich in der Fruchtcollection der Gartenbaugesellschaft zu London unter dem Namen **Royale hative**. Sie kam von da bereits nach Amerika, wo auch Downing ihre Güte sehr rühmt und zugleich bemerkt, daß sie aus Frankreich stamme, was man nach der Benennung allerdings vermuthen mag, obgleich ich in französischen Catalogen den Namen nur bei Simon Louis finde. Da wir durch Liegel bereits eine wirklich früh zeitigende Frühe Königspflaume haben und mehrere Königspflaumen in der Reife unserer hier vorliegenden Frucht vorgehen, habe ich sie lieber Violette Königspflaume genannt. Nach unsern Begriffen würde man sie wohl eher zu den Reineclauden, als zu den Königspflaumen rechnen, und ist sie auch der Violetten Reineclaude ähnlich; doch ist es mißlich, einen Namen ganz zu ändern. Die Sorte wird bald Liebhaber gewinnen, da das vom Steine selbst in naßkalten Jahren ganz ablösige, sehr feine und saftreiche, etwas consistente, ganz reineclaudenartig süße Fleisch zugleich noch etwas süße Säure beigemischt enthält, wodurch sie eher gewinnt, als verliert. Das Reis erhielt ich überein, sowohl von der Societät in London, als von Herrn Behrens zu Travemünde, zu dem es von Downing kam.

Literatur und Synonyme: Londoner Catalog S. 170, Nr. 110, mit dem Synonym Miviam, und setzt hinzu very rich. Hogg im Manuale Royale hative, mit den Synonymen Early Royal und Miviam. Downing S. 313, unter denselben Benennungen. Die Reife setzt er als mit dem 20. Juli beginnend; sie zeitigte bei mir aber 1866 erst 25. August, wie auch der Londoner Catalog die Reife auf Anfang bis Mitte August setzt. Elliott führt sie S. 551 nur kurz auf und bemerkt, daß der Baum langsam wachse und für den Norden zärtlich sei. Langsamen Wuchs zeigte allerdings auch mein einer Baum, (was zufällig

sein kann, da er schlechten Platz hatte), blieb aber bisher in heißen Jahren und kalten Wintern gesund; ein zweiter wächst selbst stark und herrlich.

Gestalt: mittelgroß, in kleineren Exemplaren 1″ und stark 3‴ hoch, 1‴ weniger dick und noch etwas weniger breit; die Exemplare von dem Probezweige von Behrens Reise waren 1866 etwas größer, fast 1½″ hoch, (Figur b oben), 1867 waren sie aber auf demselben Probezweige so groß als Figur b oben, etwas mehr nach dem Kopfe abnehmend. Die Form ist rund, oft hochaussehend und zu oval neigend. Am Stiele und Kopfe ist sie nur wenig gedrückt, fast zugerundet; der Bauch etwas mehr ausgebogen, als der Rücken; Furche sehr flach, theilt meist gleich; der Stempelpunkt sitzt kaum etwas vertieft auf der Mitte des Kopfes.

Stiel: stark rostfleckig, stark behaart, sanft gebogen, 6‴ lang, sitzt in recht flacher Höhle.

Haut: glatt, zähe, läßt sich gut abziehen, sehr wenig säuerlich. Grundfarbe unansehnlich grün, wovon man aber allermeist wenig oder nichts rein sieht, da der größere Theil der Frucht, oder die ganze Oberfläche violettbraun gefärbt ist, in welcher Röthe sich sehr zahlreiche, starke gelbliche Punkte finden, die stellenweise noch durch etwas netzartige Strichelchen mit einander verbunden sind. Auch Rostflecken und stellenweise Rostüberzüge finden sich an einzelnen Exemplaren.

Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb, fein, consistent, recht saftreich, ganz ablösig, von ganz reineclaudenartig süßem, durch etwas beigemengte, feine Säure gehobenen, delikaten Geschmacke.

Der Stein ist nach Größe der Frucht 8—9‴ hoch, 6 breit, 3 dick, verschoben elliptisch, so daß der Bauch nach dem Kopfe hin, der Rücken nach dem Stielende hin beträchtlich vortritt; am Stielende ist er etwas abgestumpft und bildet eine etwas verjüngte, seitwärts übergebogene Spitze; die größte Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin; Backen fein rauh, merklich afterkantig; Bauchfurche breit und tief; Rückenkanten stark erhoben; die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin stärker vor und ist oft scharf.

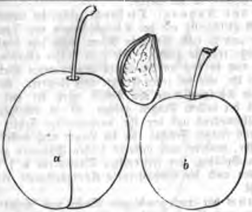
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch vor der Großen Reineclaude, bald nach der Königspflaume von Tours, nach Mitte August. Muß nach Beschaffenheit des Fleisches auch zum Welken taugen.

Der junge Baum wächst in dem besseren Stamme stark und gesund, er setzt die Nebenzweige in etwas flachen Winkeln an. Die Sommertriebe sind mäßig stark, etwas steif, fast nicht geknieet, schmutzig violettbraun mit weißgrauem Silberhäutchen gefleckt, stark behaart. Blatt mäßig groß, nicht stark runzlig, breitelliptisch, oft breiteiförmig, am Fruchtholze häufig umgekehrt lang-eiförmig. Drüsen am Blattstiele sitzen vom Blatte getrennt. Augen dickbauchig-konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen, gut vorstehenden, nicht gerippten Trägern.

Anm. Ziemlich ähnlich ist ihr die Valenciennes, wie ich sie von Liegel erhielt; diese zeitigte auf demselben Baume einige Tage früher, das Fleisch war wenigstens 1866 nicht ablöslich und unterschied der Stein von der Obigen sich auch dadurch vom Steine der Valenciennes, daß jene eine etwas mehr verjüngte, sich etwas seitwärts überbiegende Stielspitze macht.

Oberdieck.

No. 209. Siebenfreund's Königspflaume. Cl. 1: II, 2. B. Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Siebenfreund's Königspflaume. Liegel. **, letztes Drittel des August.

Heimath und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Liegels, den er aus dem Steine der Johannispflaume in der dritten Generation erzog und wurde von ihm nach dem bekannten Pomologen, Herrn Apotheker Siebenfreund in Tyrnau in Ungarn benannt.

Literatur und Synonyme: Liegel III. Heft, S. 41, mit der Nummer 406. Synon. gibt es nicht.

Gestalt: Die Frucht ist nach Liegel mehr als mittelgroß, 1" 5"' hoch, 1" 4½"' breit, 1" 3½"' dick; bei mir wurden die schönsten Früchte wie oben Figur a. Die Gestalt ist ovalrund, nach dem Stempelpunkte zu etwas verjüngt, mit einer schiefen Spitze; die Backen sind hie und da mehr gedrückt; Rücken und Bauch gleich erhoben; die größte Breite liegt in der Mitte. Die Furche ist unmerklich und drückt den Rücken nur wenig, sie theilt die Frucht gleich, öfters auch ungleich. Der Stempelpunkt ist klein und liegt oben in der Mitte meist wenig vertieft neben der schiefen Spitze, die sich auf der Bauchseite etwas erhebt.

Stiel: ¾ bis 1" lang, dünn, behaart, sitzt in einer kleinen, engen Höhle, oft auch seicht oben auf.

Haut: dick, leicht abziehbar, wenig säuerlich, von Farbe Anfangs hell-violettroth mit dunkeler rothen Fleckchen, später röthlich-braun, mit feinen, gelblich-braunen Punkten. Der Duft ist dünn und bläulich.

Fleisch: weißgelb, härtlich, strahlig, sehr saftig, von süßweinigem, erhabenen Geschmack.

Stein: ablöslich, im Verhältniß zu der Frucht klein, verschoben oval, fast etwas eirund, mit etwas nach dem Bauche übergebogener, rasch verjüngter Spitze, wie oben gezeichnet, oben abgerundet,

nach dem Stielende zu stumpfspitz, die Mittelkante des Rückens erhoben und scharf, Bauchfurche weit, Backen erhoben und rauh, die größte Breite liegt ziemlich in der Mitte.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im letzten Drittel des August, meist gleichzeitig mit der Königspflaume von Tours, oder ein wenig später und ist nach Liegel in Allem dieser sehr ähnlich, doch in der Form mehr regulär gebaut. Sie steht dieser allerdings, wie ich finde, nahe, auch in dem an der Spitze abgerundeten Steine, allein es gibt auch bei ihr, wie bei jener Früchte von kleinerer, mehr gedrückter Form und die Königspflaume von Tours wird bei mir selbst hochstämmig und bei vollem Tragen größer, ist in richtiger Reife nicht weniger wohlschmeckend und der ihr vorgeworfene Fehler des vorzeitigen Abfallens einiger Früchte, die im Liegen noch ausreifen, kommt nicht allein ihr, sondern auch anderen frühen Pflaumen zu, z. B. dem Catalonischen Spilling, der Friedheims Damascene u. s. w. Immerhin bleibt aber auch die Siebenfreud's Königspflaume eine schätzenswerthe Frucht.

Der Baum hat einen gemäßigten Wuchs und scheint fruchtbar zu sein, wie ihn auch Liegel schildert. Die Sommerzweige sind etwas stufig, mäßig stark und lang, graubraun, oben violettbraun, mit gelblichgrauen Stellen auf der Schattenseite, behaart; Augen entfernt, wenig abstehend, kurz, wenig spitz; Augenträger ziemlich breit, wenig erhoben, aber kantig und gerippt. Blätter groß, hängend, flach oder ein wenig rinnenförmig, mäßig dick und steif, schwach gerippt, oberseits kahl, mattglänzend, etwas hellgrün, unterseits schwach behaart, wenig runzlig, oval, stumpf zugespitzt, ziemlich grob doppelt gesägt oder stumpf gesägt gezahnt. Am Tragholze sind die Blätter nach dem Stiele zu verschmälert und meist schärfer gesägt; Blattstiel 3/4" lang, nach der Spitze des Zweigs hin kürzer, mäßig stark, ringsum schwach behaart, etwas geröthet und am Fruchtholze berostet, mit 2 ungleich stehenden Drüsen. Etwas früher als die obige zeitigt die Biondecks Frühzwetsche, die der Siebenfreud, wenn sie zu reifen anfängt, in der Farbe ähnlich sieht, und es waren von ihr Früchte 1864 gleichzeitig noch vorhanden. Die Form derselben ist jedoch mehr länglich, ihre Farbe nur helles Roth und in dem letzteren gewahrt man nicht die dunkelen Fleckchen, welche die Siebenfreud im Beginne der Reife zeigt.

Jahn.

Anm. Auch bei mir trug Siebenfreunds Königspflaume, die ich von Liegel direct erhielt und ächt ist, wiederholt, und waren die Früchte wie Figur b oben. Sie war vom Steine in meinem Boden nicht ablösig, noch weniger schätzbar, als die zu früh abfallende, sonst so äußerst tragbare Königspflaume von Tours, war von Letzterer und auch von der selbst in meinem Boden sehr schätzbaren und noch ein paar Tage früher zeitigenden Biondecks Frühzwetsche, die ablöslichen Stein hat, leicht zu unterscheiden, da Letztere nicht bloß an den Seiten merklich gedrückt, sondern auch heller roth und schöner gefärbt war.

Oberdieck.

No. 210. Kochs Königspflaume. Cl. 1: II, 2. b.
Wahre Damascene, rothe Frucht: Cl. 6: II, 2. B. b.

Kochs Königspflaume. *†. Ende August.

Heimath und Vorkommen: Gehört gleichfalls zu den von Hrn. Dr. Liegel aus dem Kerne erzogenen neuen Sorten und ist erzogen aus einem Steine der Königspflaume von Tours. Er benannte die Frucht nach Hrn. Professor und General-Sekretair des Preußischen Gartenbauvereins, Karl Koch, dem bekannten Vorsitzenden bei unsern allgemeinen pomologischen Versammlungen. Die Abkunft von der Königspflaume von Tours zeigt sich eben so deutlich, als bei manchen von der Großen Reineclaude oder Rothen Eierpflaume gefallenen neueren Sorten, unterscheidet sich von der Mutterfrucht durch die um nur einige Tage spätere Reife, und dadurch, daß sie nach dem Stiele stärker abnimmt, ja daselbst häufig unvollkommen ausgebildet ist, Falten und Beulen zeigt und oft aussieht, als ob sie nach dem Stiele hin zusammengedrückt worden wäre, scheint aber neben der Mutterfrucht ziemlich entbehrlich zu sein, indem sie sich bei mir bisher unvollkommener ausbildet als diese, und in meinem Boden selbst den Fehler der Mutterfrucht zeigt, daß sie gern vor voller Reife abfällt. Da dies bei der Königspflaume von Tours in anderen Bodenarten nicht der Fall ist, und dieselbe selbst in meinem Boden zu den allertragbarsten gehört, (sitzt oft zum Brechen voll), so scheint die Tochterfrucht entbehrlich zu sein, ist nicht besser und schmeckt ebenso. Es kann als Vorzug erscheinen, daß der Baum noch stärker treibt, doch steht noch in Frage, ob er eben so tragbar ist. Das Reis erhielt ich direkt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 43, Nr. 409, Karl Kochs Königspflaume.

Digitized by Google

Gestalt: ovalrund, meistens zur umgekehrten Eiform neigend, $1\frac{1}{2}''$ hoch, eben so dick und etwas weniger breit. Am Kopfe ist sie ziemlich stark gedrückt, nach dem Stiele nimmt sie stärker, oft beträchtlich stärker ab. Der Bauch ist etwas stärker ausgebogen, als der Rücken. Die breite, oft selbst tiefe Furche theilt bald ziemlich gleich, bald auch ungleich. Der kleine Stempelpunkt liegt in einer weiten, ziemlich tiefen Senkung auf der Mitte des Kopfes.

Stiel 4—5''' lang, stark, kurz behaart, rostfleckig, sitzt in weiter, tiefer, bei unvollkommenen Exemplaren auch enger und flacher Höhle, und fällt der Rand der Stielhöhle nach dem Rücken hin meistens stärker ab.

Haut: blauroth, stellenweise schwarzroth, nach Liegel mit vielen goldfarbenen Punkten übersäet, die ich weniger deutlich hervortretend fand, und bei genauerer Aufmerksamkeit nur viele feine, wenig ins Auge fallende Punkte bemerkte. Die Haut ist abziehbar, nur wenig säuerlich. Der Duft ist dick und bläulich.

Fleisch: etwas hellgelb, saftig, consistent, nach Liegel von süßem, erhaben aromatischen Geschmacke, den ich dem der Königspflaume von Tours sehr ähnlich fand.

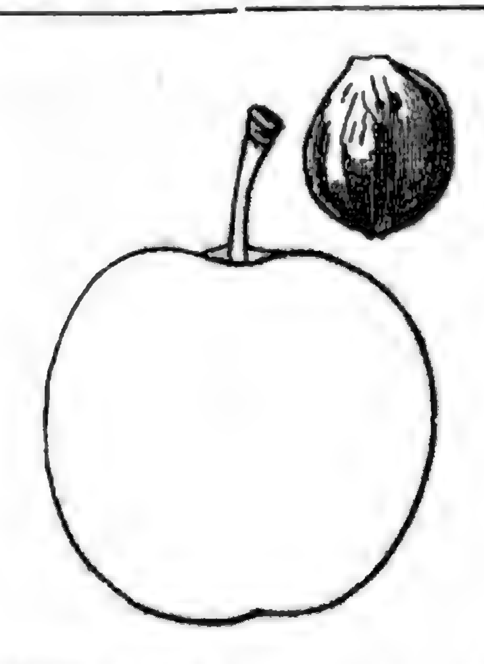
Der Stein ist 9—10 Linien hoch, 6 breit, 4 dick, oval; Bauchfurche weit, seicht, einzeln verwachsen; der Rücken etwas stärker ausgebogen, als der Bauch; Rückenkanten stumpf; Backen sehr rauh, etwas afterkantig und treten namentlich um die Stielspitze breite Afterkanten hervor, welche die Zusammendrückungen der Frucht an der Stielspitze andeuten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nur etwas nach der Königspflaume von Tours, gegen Ende August; zerspringt im Regen nicht, wächst aber häufig nicht recht vollkommen aus.

Der Baum wächst sehr kräftig, belaubt sich durch großes Blatt dicht und schön, und geht mit den Zweigen in etwas spitzen Winkeln rasch in die Luft. Sommertriebe stark, nur etwas stufig, behaart, schmutzig violettbraun, wenig silberhäutig. Blatt groß, flach, runzlich, nach abwärts übergebogen und etwas hängend, elliptisch, oft umgekehrt langeiförmig, oben wenig, unten stark behaart. Der Blattstiel hat freisitzende Drüsen. Augen bauchig-konisch, spitz, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, recht lang gerippten Trägern, wodurch der Trieb lange, feine Rippen zeigt.

Oberdieck.

No. 211. Die Valenciennes. Cl. I: II, 2. B.
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Die Valenciennes, fast **, wohl †; Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht, deren Reis er auch mir mittheilte, von Hrn. Dochnahl 1846, als derselbe noch zu Neustadt an der Haardt war. Woher die Sorte stammt, bemerkt er nicht, und auch Hr. Dochnahl, der in seinem Führer III, S. 140, sie Edle Königspflaume tauft, sagt nicht, woher sie stamme; doch weiset der Name nach Frankreich hin. Die Sorte hat Aehnlichkeit mit der Violetten Reineclaude, ist aber edler von Geschmack, der Stein selbst in kalten Jahren ablöslich, nur 1866 nicht, wo alle Sonne fehlte. Ist eine süße, gewürzreiche, angenehme Tafelfrucht, die weitere Verbreitung verdient, zumal auch der Baum recht tragbar ist, und selbst in dem naßkalten Jahre 1866, wo es im April, in der Blüthe der Pflaumenbäume, und selbst am 22. und 23. Mai noch fror, gut ansetzte, wie auch die Früchte im Regen nicht aufsprangen. An der Aechtheit meiner Sorte könnte ein kleiner Zweifel dadurch entstehen, daß die Frucht schon 3 Mal nicht im 1. Drittel des September, sondern noch vor Ende des August und selbst 2 Tage vor der vollen Reife der Königspflaume von Tours zeitigte; wenn indeß nicht gleichzeitig reifende Früchte angegeben werden, die ein Näheres ermitteln, kann die nach Monatszeit angegebene Reifzeit immer etwas verschieden ausfallen.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 45, unter Nr. 143. Scheint noch sehr wenig verbreitet zu sein und auch in den Catalogen von Leroy und Simon Louis finde ich sie nicht. Der Lond. Cat. hat S. 171, unter Nr. 121, eine Valence Prune mit Synon. Saint Loo (of some) und Hungarian prune, die eine andere ist. Dochnahls Führer S. 140, Edle Königspflaume.

Gestalt: mittelgroß, nach Liegel 1" 4''' hoch und eben so dick und breit. Bei mir war sie 1865 um 1''' größer, 1866 um so viel kleiner. Die Gestalt ist sehr rund. Am Kopfe ist sie etwas gedrückt, am Stielende bisweilen ein Geringes vorgeschoben; Rücken und Bauch gleich erhoben; die größte Breite liegt in der Mitte; der fühlbare Stempelpunkt sitzt auf der Mitte des Kopfes flach vertieft.

Stiel: nach Liegel 1" lang, bei mir auch kürzer, sitzt in seichter Höhle in der Mitte der Frucht.

Haut: dick, abziehbar, nicht säuerlich, von Farbe rothblau, zuletzt fast schwarzblau, mit zahlreichen goldfarbenen Punkten.

Das Fleisch ist nach Liegel weißgelb, ich fand es etwas grünlichgelb, härtlich, saftreich, von süßem, gewürzreichen, delikaten Geschmacke, der so vorzüglich ist als der der Violetten Reineclaude.

Der Stein ist ablöslich und war es selbst in dem kalten und späten Sommer 1864, und nur 1866 nicht, wo zur Reifzeit kaltes schlechtes Wetter war; er ist 7—8''' hoch, 5—6 breit, 4 dick, rauh, kurz oval, mit ein wenig vorgeschobener kurzer Stielspitze. Die breiten Rückenkanten, unter denen die Mittelkante stumpf etwas vorsteht, erheben sich ein wenig über die ovale Form. Die Bauchfurche ist breit, doch ziemlich seicht.

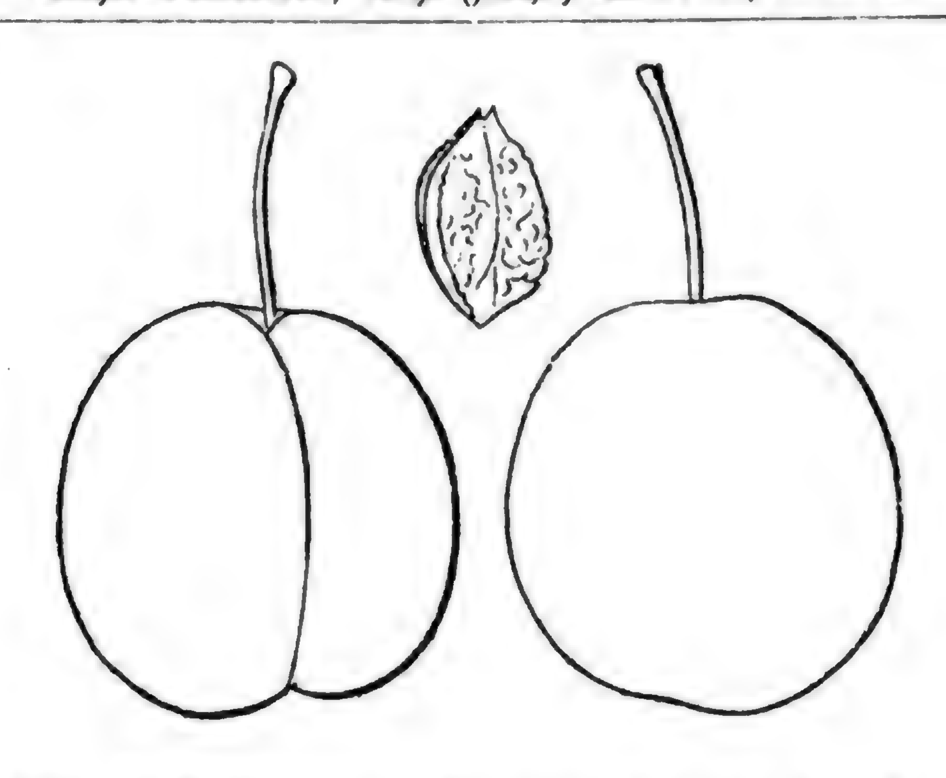
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel im 1. Drittel des September, bei mir war sie selbst 1864 schon Ende August reif mit der Königspflaume von Tours, Liegels frühere Königspflaume, Durchsichtigen, Herrnpflaume und andern.

Der Baum wächst bisher in der Baumschule gemäßigt, mit feinen Trieben, doch hat er keine gehörig gute Stelle; der Probezweig ist besser gewachsen, die ziemlich feinen Triebe sind sehr kurzgliedrig, stark behaart, wenig gekniet, violettbraun. Das Blatt ist am Sommertriebe klein, düster von Ansehen, flach, runzlig, breiteiförmig, am Stiele etwas herzförmig eingezogen, fein gezahnt. Der Blattstiel ist häufig ohne Drüsen, oder diese sind mit dem Blatte verbunden. Augen klein, bauchigkonisch, kurz, spitz, sitzen auf wulstigen, fast nicht gerippten Trägern. Vom Baume sagt Liegel bloß, daß er große Kronenblätter mache und finde ich auch am Fruchtholze des Probezweigs das Blatt merklich größer und breitelliptisch.

Oberdieck.

No. 212. Violetter Perdrigon. Cl. 1: II, 2. B.

Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Violetter Perdrigon. **! 1/3 September, bisweilen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Pflaume ist eine der ältesten, die wir kennen. Sie stammt aus Frankreich und war schon Quintinye bekannt, der sie weit über alle andern Pflaumen erhob; auch kannte sie Dühamel und sie fehlt überhaupt bei keinem Schriftsteller. In den deutschen Gärten hat sie aber doch wenig Aufnahme gefunden, weil sie auf freiem Stande selten Früchte bringt.

Literatur und Synonyme: Liegel II, p. 251, Nr. 5, Quintinye S. 221, 223 und 224, Dühamel S. 114, tab. IX.: Perdrigon violet (der Violette Perdrigon, die Uebers.); Günderode und Borkhausen S. 174, tab. 35 (geben zugleich Nachricht über das Wort Perdrigon, und daß bei den älteren Schriftstellern die Benennungen Perdicona, Pruna Ibirica oder Hispanica synonym seien und wahrscheinlich Galenus, der neben den Damascenen die Ibirischen Pflaumen gerühmt, auch Plinius, der von sehr wachsfarbigen und purpurrothen Pflaumen spreche, die Perdrigons gemeint habe. Der Name Perdrigon wird von Perdrix, Rebhuhn, entweder im Vergleich des lieblichen Geschmacks, oder von der ähnlichen Form mit dem Magen der Feldhühner, oder vielmehr mit den Eiern derselben abgeleitet). Vergl. ferner Christ Hdb. S. 138, dessen Vollst. Pomol. S. 106, dessen Hdwb. S. 374: der Blaue oder Violette Perdrigon; Pom. franc. S. 148: Die Blaue Perdrigon, Perdrigon violet; T. O. G. XVII, S. 38, tab. 3: Das violette Rebhühnerei, Perdrigon violet, The blue Perdrigon; Dittr. II, S. 282; Dittr. O.-C. Nr. 13; Kraft II, p. 186, Figur 1; Oberdieck S. 446; Dochnahl III, S. 142. Sie heißt auch Violette oder Blaue Fasanenpflaume, Violette Rebhuhn- oder Hühnerpflaume. Downing p. 290, Elliott S. 458, der Lond. Cat. p. 168, Nr. 92, hat einen Blue Perdrigon, und bemerkt daß die vorliegende und der Weiße Perdrigon die Brignole Prunes (Brugnoler Pflaumen) geben, (furnish the Brignole Prunes), führt aber am Ende der Seite auch noch einen Perdrigon violet des Alpes auf und gibt selbst der Precoce de Tours das Synon. Perdrigon violet, mit den Synonymen Perdrigon violette und Brignole violette.

Gestalt: etwas länglich, von mittelmäßiger Größe, 17''' hoch, 16½''' im Durchmesser; die Rinne ist nicht stark bezeichnet, aber die Seite, auf welcher

sie steht, ist etwas breitgedrückt, so daß der Durchmesser von dieser Seite höchstens nur 15½''' ist. Am Kopfe ist die Frucht tiefer als am Stiele — so schildert sie einfach und schön Dühamel; er hat sie aber noch ein wenig größer als ich gezeichnet, während meine Frucht schon das von Liegel angegebene Maaß von 14''' Höhe, ½''' weniger Dicke und Breite übersteigt. — Der Stempelpunkt ist gelb, liegt oben in der Mitte in einer sehr kleinen Einsenkung neben der Spitze. Die Furche theilt ungleich, wodurch die Spitze, auf der breiten Seite betrachtet, schief erscheint, was von dieser ungleichen Theilung herrührt. Besonders im überreifen Zustande, wenn die Frucht um den Stiel herum etwas gewelkt ist, wird die Form deutlich ballonförmig, d. h. nach dem Stiele zu ziemlich stark abnehmend.

Stiel: 8—9''' lang, gebogen, behaart, etwas rostig, in seichter oder auch tiefer Höhle.

Haut: zähe, geschmacklos, leicht abziehbar, von Farbe violett, von der Sonnenseite dunkelviolett, mit goldfarbenen Punkten, (mit weißem, gleichsam versilberten Staub bedeckt und mit sehr kleinen, goldgelben Punkten getüpfelt, Düham.), auch öfters mit Malen und Lederflecken. Der Duft ist weißbläulich und dick.

Fleisch: grünlichgelb, fast goldgelb, fein, zart, saftreich, von erhaben süßem, sehr aromatischem Geschmack.

Stein: hängt oft noch etwas mit dem Fleische zusammen, besonders in weniger warmen Sommern, hat 8''' Höhe, 5 in der Breite und 3½ in der Dicke, ist von Form, wie ich ihn oben zeichnete. Die Rückenkanten sind meist stumpf, die Furchen seicht; die Bauchkanten seicht und rauh. Auch die Backen sind etwas rauh.

Reife und Nutzung: Die Reife tritt im ersten Drittel des September ein, gewöhnlich nach der Großen Reineclaude; 1859 hatte ich sie indessen schon am 28. August völlig zeitig. — Es ist dieses auch nach meinem Urtheile eine der besten von allen Pflaumen, man muß aber den Baum, der in der Blüthe gegen Spätfröste sehr empfindlich ist, wie schon Dühamel vorschreibt, am Geländer und zwar an einer mittäglichen Wand erziehen, denn eine östliche Lage reicht nach Oberd. Erfahrungen schon nicht mehr aus.

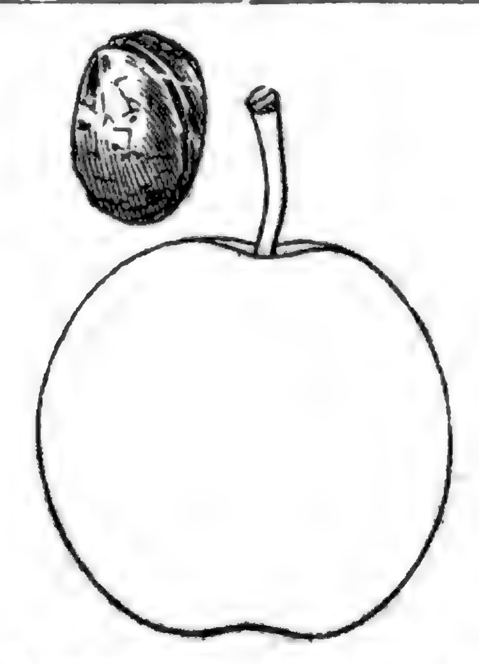
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst stark und kräftig, will aber, um fruchtbar zu sein, wie erwähnt, den wärmsten Sonnenstand. Sommerzweige nach dem obern Ende hin meist ziemlich kantig, violettbraun, unterseits meist etwas grünlich, am untern Ende graubraun, gelblich punktirt, stark weichhaarig. Blätter groß, verkehrt eirund, (eiförmig), oder elliptisch mit auslaufender Spitze, nach dem Stiele zu meist ziemlich keilförmig, unten behaart, grob gekerbt. Blattstiele dick, behaart, ½—¾'' lang, roth, oft 2 drüsig.

Bemerkung: Die mit obiger Frucht verglichene Violette Damascene von Liegel, welche er aber nicht beschrieb, sondern nur Heft II, S. 125, nennt, scheint ihm wie mir selbst, da ich sie von ihm hatte, wieder verloren gegangen zu sein. Der Baum hatte wollige Zweige, die Frucht war ungefähr gleich groß, doch nach dem Stiele zu nicht so abnehmend und bei weitem weniger gut. Auch die von ihm noch angeführte Große Damascene von Tours ist durch frühere Reife und viel dunklere Färbung von ihr verschieden und ebenfalls von weit geringerer Güte. — An andern mir selbst noch bekannt gewordenen ähnlichen blauen oder rothen Pflaumen ist entweder doch die Färbung, oder die Form, oder die Reifzeit anders, oder sie haben glatte Sommerzweige und kommen sämmtlich im hohen Wohlgeschmacke der vorliegenden nicht gleich. Jahn.

Bem.: Die oben stehende, den Artikel noch nicht einmal erschöpfende Literatur beweiset, wie die meisten Autoren die vorliegende Frucht aufführen. Es will mir aber scheinen, daß sie vielleicht zweierlei Sorten hatten, eine bläuliche, fast ovale, am Kopfe und Stiele gedrückte und eine mehr violette, die nach dem Stiele etwas verjüngt abnimmt. Von dieser Gestalt war die Frucht, welche ich von Diel erhielt und mir leider wieder einging, und stellt Kraft sie auch so dar, während Günderode die erstere Form hat. Möglich indeß beruht der Unterschied in der Darstellung nur auf verschiedener Reife der Frucht und kommt ja öfter die Abänderung vor, daß eine ovale Frucht oft auch nach dem Stiele etwas verjüngt abnimmt. Oberdieck.

Digitized by Google

No. 213. Neue Herrnpflaume. Cl. 1: II, 2. B.
Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. b.



Neue Herrnpflaume. **, wohl auch †; $^1/_3$ September.
Surpasse Monsieur (Noisette).

Heimath und Vorkommen: Diese schöne und edle Frucht, deren Reis von Bollweiler an Liegel und von ihm an mich kam, wurde 1819 erzogen von dem bekannten Noisette und sollte sie ein Barstard der späten Herrnpflaume und der Jerusalemspflaume sein, welcher letzte Name für uns nicht genau genug bestimmt ist. Noisette legte seiner Frucht einen etwas herben Geschmack bei, was Liegel nicht fand, der sie eine recht gute, der Vermehrung werthe Frucht nennt. Ich darf sie noch mehr empfehlen, und fand in ihr, da sie sich selbst in dem naßkalten Jahre 1866 vom Steine recht gut ablösig zeigte, eine sehr schmackhafte, edle Tafelfrucht, bei der nur die, immerhin zu präsumirende Fruchtbarkeit des Baumes von Liegel noch nicht bezeugt, und von mir bisher noch nicht genügend erprobt ist.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 256, Nr. 152, unter obigem Namen. Noisettes vollst. Hdb. S. 268, Nr. 43; Dittrich III, S. 401. Die Engländer und Amerikaner scheinen sie noch nicht zu kennen, und findet sie sich nur bei Kenrick S. 267.

Gestalt: Hat ziemlich die Form und Größe der Großen Reineclaude und ist noch ähnlicher einer Rothen Aprikosenpflaume und Damascene von Maugerou. Letztere unterscheidet sich von der Obigen schon durch längeren Stiel, beide zugleich aber auch durch die Form des Steins, der bei der Obigen charakteristisch flach und wenig afterkantig ist. Meine Früchte waren etwas größer, als Liegel sie angibt, und maßen $1^1/_4$'' Höhe und Breite und etwas mehr Dicke. Die Gestalt ist rund, am Kopfe und Stiele gedrückt; Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben; die ziemlich tiefe, oft recht tiefe Furche drückt den Rücken etwas, und theilt nach Liegel ungleich, während sie bei den hier erbauten Früchten gleich theilte; die größte Breite und Dicke liegt in der Mitte;

der Stempelpunkt liegt etwas vertieft, etwas unterhalb der sich über ihn erhebenden Bauchseite der Frucht, und ist im Regenwetter neben ihm die Haut oft etwas aufgerissen, während sie übrigens in anhaltender Nässe nicht aufsprang.

Stiel: 7—8''' lang, rostfleckig, behaart, gerade, sitzt oben auf der Spitze der Frucht in etwas weiter und tiefer Höhle.

Haut: dick, zähe, läßt sich nach Liegel nicht gut abziehen und ist sauer, während ich sie leicht abziehen konnte und sie nur sehr wenig säuerlich fand. Die Farbe ist Anfangs ziemlich dieselbe als bei der Damascene von Maugerou, freundlich braunroth, fast kirschroth, und wird an besonnten Stellen dunkelroth, fast etwas schwärzlichroth. Gelbe Punkte sind nach Liegel über die Frucht bisweilen gedrängt vertheilt; ich fand sie nicht häufig, sondern nur zerstreut.

Das Fleisch ist goldgelb, zart, doch nicht weich, saftreich, von süßem, recht angenehmem, erhabenen Geschmacke. Bei voller Zeitigung löset sich der Stein ganz oder fast ganz vom Fleische und war dies selbst in dem naßkalten Jahre 1866 der Fall.

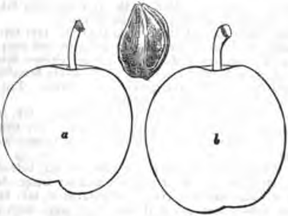
Der Stein ist 8''' hoch, 6''' breit und nur gut 3 dick, sehr flachbackig, oval, nach dem Stielende hin nur etwas verjüngt, über welche Form die flachen Nebenkanten des Rückens nur etwas, die charakteristisch stark vorstehende, und namentlich nach dem Stielende hin oft ganz flügelartig vorstehende Mittelkante des Rückens aber stark hinausgehen. Die Backen sind mäßig rauh und wenig afterkantig; die Bauchfurche ist weit und tief.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Großen Reineclaude, in der ersten Hälfte des September und waren meine Früchte in dem naßkalten Jahre 1866 schon am 10. September völlig reif.

Der Baum wächst gut und gesund und scheint tragbar zu sein. Er hat eine etwas kugelige, gut verzweigte Krone gebildet. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, steif, gerade, kurzgliedrig, stark behaart, unansehnlich und schmutzig braun überlaufen, an der Schattenseite grün, nur etwas mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt etwas klein, fast flach, wenig runzlig, etwas gelblich grün, schön eiförmig, am Stiele nicht selten ein wenig eingezogen, einzeln eioval. Drüsen des Blattstiels stehen meist frei. Augen kurz, etwas konisch, mehr stehend als abstehend, sitzen auf wenig vorstehenden, nur kurz und flach gerippten, oder ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 214. Bavays frühe Reineclaude. Cl 1: II, 2. C. (D.)
Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. A. b.



Bavays frühe Reineclaude. *, Anfang August.
Reineclaude de Bavay hative.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser frühreifen Reineclaude, die mit der Großen Reineclaude viele Aehnlichkeit hat, von der sie sicher ein Sämling ist, doch ihr an Werth nicht gleich steht, stammt von den Gebrüdern Simon Louis zu Metz. Ob Herr de Bavay in Vilvorde, nach dem sie benannt ist, sie erzogen oder nur aufgefunden und verbreitet hat, ist mir noch nicht bekannt. Da das Fleisch vom Steine nicht ablösig, auch nicht so süß ist, als bei der Großen Reineclaude, und sie auch manche Aehnlichkeit mit der ziemlich gleichzeitig reifenden, aber besseren Frühen Reineclaude des Handbuchs hat, (Nr. 77, S. 381), so gehört sie wenigstens ins engere Sortiment nicht und möchte ganz entbehrlich sein. In nassen Jahren wird die Frucht fleckig und verliert an Güte.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in Catalogen, und ist mir eine Beschreibung nicht bekannt. Der Niederländische Baumgarten bildet sie Tafel 6, Nr. 11 der Pflaumen recht gut ab.

Gestalt: Form und Größe der Großen Reineclaude, oft auch etwas größer und zum Oval neigend; am Kopfe erhebt die eine Seite sich allermeistens stark, was, nebst der um fast 14 Tage früheren Reife und dem nicht ablösigen, weniger süßen Fleische sie von der Großen Reineclaude unterscheidet. Der Bauch sitzt in der Mitte, oder ein Geringes mehr nach dem Stiele hin. Am Stiele ist sie ziemlich stark ge-

drückt, auch am Kopfe schief gedrückt; Rücken und Bauch sind gleich ausgebogen; die flache Furche theilt an sich ziemlich gleich, doch erhebt die eine Seite der Frucht sich allermeistens stärker, als die andere; der fühlbare Stempelpunkt liegt in weiter Vertiefung.

Stiel: stark, 6—7''' lang, gerade, kurz und dünn behaart, sitzt in weiter, ziemlich flacher Höhle, oft wie oben auf.

Haut: fein, mattglänzend, wenig säuerlich, läßt sich abziehen; Farbe etwas unansehnlich gelbgrün oder grüngelb, mit nicht häufigen, blutrothen Punkten und Flecken, (wie bei der Großen Reineclaude), die oft auch einen Rostfleck umgeben; Punkte wenig bemerklich, jedoch unter dem Glase deutlich hervortretend und zahlreich. Der Duft ist etwas röthlich bläulich weiß, leicht aufgetragen.

Das Fleisch ist grünlich=gelb, fein, saftreich, süß, mit etwas Säure gemengt, und hängt leider fest am Steine. Der Geschmack ist sehr gut, an Süßigkeit wird sie aber von der Großen Reineclaude übertroffen.

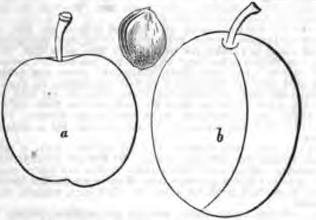
Der Stein ist 9—10''' lang, 7''' breit, 5''' dick, dickbackig, rauh, verschoben breit=elliptisch; der Bauch tritt nach der Spitze, der Rücken nach dem Stielende hin stark vor; die Bauchfurche ist tief; die Rückenkanten sind ziemlich breit und stark und macht neben ihnen der Stein eine merkliche Vertiefung; die Mittelkante tritt nach dem Stielende hin merklich vor und wird scharf. Sehr starke Asterkanten ziehen sich über die Backen des Steines hin.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Königspflaume von Tours. Mag wegen ihrer Aehnlichkeit mit der Großen Reineclaude hauptsächlich nur als Marktfrucht Werth haben.

Der Baum wächst gut und wird, nach den Ergebnissen des Probezweiges, recht fruchtbar sein. Die Sommertriebe sind ziemlich schlank, kurzgliedrig, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt und belegt. Nur sehr starke Triebe sind großentheils kahl, mittelmäßig starke und schwächere kurz behaart, so daß die Frucht besser zu den wahren Damascenen zählt. Blatt mäßig groß, flach, nicht glänzend, breitelliptisch; der Blattstiel hat nur kleine Drüsen; Augen ziemlich klein, dickbauchig, konisch, etwas abstehend, sitzen auf kurz gerippten Trägen.

Oberdieck.

No. 215. Gelbe Herrnpflaume. Cl. 1: II, 2. (1) C.
Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, C. B. b. (a.)



Gelbe Herrnpflaume. **†!, 1/2 August.

Heimath und Vorkommen: Nach den Annales ist diese auch bei mir delikate, reich tragende, allgemeine Verbreitung verdienende Frucht etwa um 1845 bekannt geworden, und erzogen von Herrn Jacquin, sen., Baumschulenbesitzer zu Paris, der um 1820 zu Olainville bei Arpajon eine Menge Pflaumensteine von der Herrnpflaume und Großen Reineclaude säete, wovon ihm ein Stamm blieb, der schon seit mehreren Jahren getragen hatte, als er erst den Werth der Sorte erkannte und sie unter dem Namen Monsieur à fruit jaune in den Handel brachte. Nach dem Vilvorder Cataloge von 1852/53 wäre sie eine Hybride der Herrnpflaume und Große Reineclaude, welche Nachricht weniger genau sein wird und ist die Sorte sicher aus einem Steine der Großen Reineclaude gefallen, wie man sie auch füglicher als Reineclaude, denn als Herrnpflaume hätte benennen mögen. Mein Reis erhielt ich von der Soc. van Mons, und könnte nach der Abbildung in den Annales, die die Größe und Form der Figur b oben hat, an der Aechtheit meiner Sorte zweifeln. Da der Text der Annales indeß nur sagt, daß die Frucht ein wenig höher, als breit sei, ferner der Vilvorder Catalog sie als arrondie, Herr Baltet jun. aber in der Monatsschrift 1864, S. 239, als plattrund, d. h. an beiden Enden gedrückt bezeichnet; ferner auch der Nederlandsche Boomgaard IV, Taf. 2, Nr. 3, eine in Form einer Großen Reineclaude ähnliche, gelbe, fein roth getüpfelte und gefleckte Frucht abbildet, die von Herrn de Bavay zu Vilvorde an die Herrn zu Boskoop kam; nicht weniger die 1863 von Herrn Leroy zu Angers bezogene Monsieur jaune in Frucht und Vegetation meiner Sorte sich gleich gezeigt hat und meine Frucht im Uebrigen auf die Beschreibung der Annales gut paßt, und es nicht wahrscheinlich ist, daß ich durch Reiserverwechslung gerade eine sehr ähnliche Frucht erhalten haben sollte, so wird meine Frucht doch ächt, und die Abbildung in den Annales mindestens ungenau sein, bei der muthmaßlich eine Irrung vorgefallen ist, eben so wie bei Calville barré.

Literatur und Synonyme: Schon Bivort, Album I, S. 41, gibt von ihr kurze Nachricht und sagt, daß er sie unter dem Namen Prune de Monsieur, variété jaune und Altesse blanche erhalten habe. Die Abbildung ist eiförmig und kaum mittelgroß. Annales I, S. 55, mit Beschreibung des Herrn L. De Bavay, ohne das Synonym Altesse blanche. Hogg im Manuale hat eine Yellow Im-

peratrice, mit den Synonymen Altesse blanche und Monsieur à fruit jaune, die er als groß, rundoval, hochgelb mit einigen rothen Streifen um den Stiel, gelbfleischig, saftreich, schmelzend, süß und reich gewürzt, vom Steine unablöslich, Mitte August reifend bezeichnet und hinzufügt, daß der Baum kahle Triebe habe. Diese könnte immerhin unsere Frucht sein. Vergleiche die Abbildung Neederlandsche Boomgaard IV, Taf. 3, Nr. 3.

Gestalt: Die Beschreibung gebe ich nach Früchten von 1862, 1864 und 1865 von vollsitzendem, großen Probezweige. Größe stark mittelmäßig, 1½" hoch, dick und breit, (Früchte von Herrn Leroy's Reise waren 1867, bei gleicher Gestalt, noch merklich größer, 1¾" dick, stark 20''' hoch und ½''' weniger breit), manche nach der Spitze etwas stärker abnehmend, andere nach beiden Seiten ziemlich gleich gewölbt. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, am Kopfe merklich gedrückt. Furche breit, flach, drückt den Rücken wenig oder gar nicht, und theilt gleich; doch erhebt oft die eine Seite der Frucht oder der Bauch am Kopfe sich etwas stärker. Der Stempelpunkt sitzt in weiter, flacher Senkung.

Stiel: stark, kurz behaart, 6—8''' lang, berostet, sitzt in weitgeschweifter Höhlung.

Haut: fein, wenig säuerlich, läßt sich abziehen. Farbe in voller Reife goldgelb; besonnte sind mehr oder weniger, oft stark mit hellblutfarbigen, fast karmosinrothen, oft rosenartig schimmernden Punkten und Flecken angesprengt, die oft zu größern Flecken zusammenlaufen. Streifen des Fleisches scheinen durch die Haut durch. Auch Rostflecken finden sich. Duft leicht, weißgelb, oft röthlich schimmernd.

Fleisch vom Steine ablösig, goldgelb, zart, consistent, saftreich, dem der Großen Reineclaude an Süßigkeit und Güte ähnlich, etwas mehr weinartig. Daß der Geschmack das Mittel zwischen der Herrnpflaume und Großen Reineclaude halte, wie die Annales sagen, finde ich nicht.

Der Stein bildet ein nur etwas verschobenes Oval; der Bauch tritt nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stiele hin über das Oval nur etwas vor; größte Breite liegt in der Mitte, größte Dicke oft etwas mehr nach dem Stielende hin. Bauchfurche breit und tief; Rückenkanten breit und stumpf; Mittelkante steht etwas vor und wird zuweilen scharf.

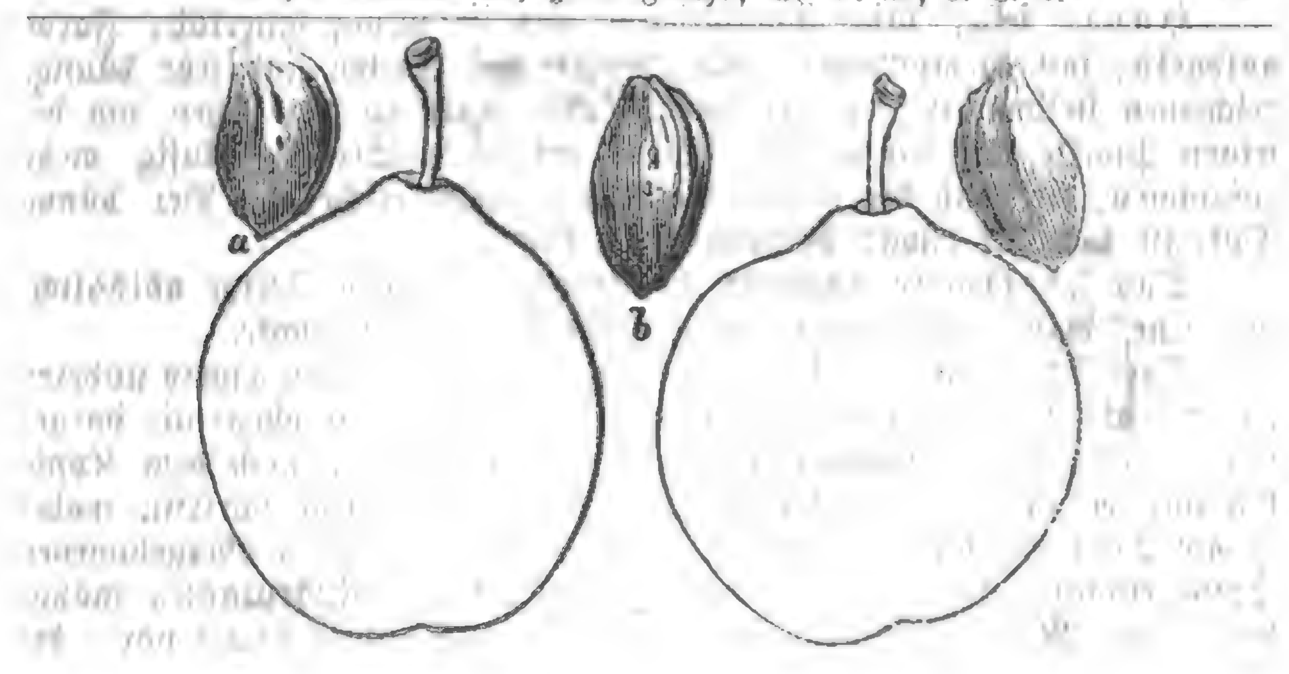
Reifzeit und Nutzung: Reift am Baume nach und nach, was den Genuß verlängert; die ersten zeitigten mit der Königspflaume, andere mit der Großen Reineclaude. Taugt sicher auch zum Welken. Die Früchte sprangen in dem nassen und kalten Jahre 1864, wo es auch zur Reifzeit regnete, nicht auf.

Der Baum wächst rasch. Die Triebe sind mäßig stark, kurzgliedrig, wenig gekniet, stärkere Triebe nur stellenweise, besonders nach unten, kurz behaart, schwächere überall kurz behaart, und habe ich nach diesen sie klassificirt. Blatt groß, flach, mäßig glänzend, breit-elliptisch, einzeln fast oval oder zur umgekehrten Eiform neigend, oben glatt. Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden; Augen kurz, dick, stumpf-spitz, stehen etwas ab, und sitzen auf wulstigen, vorstehenden, wenig gerippten Trägern.

Anm. Am meisten ähnlich ist der Obigen die Reineclaude Diaphane, diese ist aber noch süßer, zeitigt etwas später und treibt deren Baum außerordentlich stark mit langen, starken Trieben. Die Neue Königin ist am Kopfe mehr zugerundet, weichfleischiger, nicht so süß und nicht so stark roth gefleckt. Meroldts Reineclaude und Aprikosenartige Pflaume gleichfalls nicht so stark roth gefleckt, und erst nach der Großen Reineclaude zeitigend.

Oberdieck.

No. 216. Die Brustwarzenpflaume. Cl. 1: II, 2. C.
Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C. b.



Die Brustwarzenpflaume. **†, gegen Ende August.
Mamelonnée.

Heimath und Vorkommen: Schon Liegel sagt, II, S. 99, in der Anmerkung, daß er von Baumann zu Bollweiler unter dem Namen **Mamelonnée** (irrig ist gedruckt **Mamelomrée**), eine der Pflaume von St. Etienne gleiche Frucht bekommen habe. Derselben Meinung war auch ich bisher, überzeuge mich aber, daß namentlich der junge Baum weit stärkeren und steiferen Trieb, auch behaarte Triebe hat, so daß man Verschiedenheit leicht anerkennt. Auch in der Form des Steins findet sich noch eine Verschiedenheit durch die bei der Obigen merklich verjüngte und stark zur Seite übergebogene Spitze des Steins. Die Früchte sind sehr ähnlich und scheint die Obige nur noch etwas breiter und noch kürzer gebaut zu sein, beide sind edel und ist die eine eigentlich entbehrlich; es muß aber noch länger beobachtet werden, ob eine davon Vorzüge vor der Andern hat.

Literatur und Synonyme: Kommt einzeln nur in Catalogen vor, z. B. im Cataloge der Gebrüder Simon Louis zu Metz; auch Hogg im Manuale hat sie und neben ihr auch die St. Etienne, „und setzt bei der Mamelonnée in Klammern hinzu Mamelon Sageret," woraus man schließen möchte, daß Sageret sie erzogen habe.

Gestalt: Vom Bauche ab angesehen etwas breit und stumpf eiförmig, mit einer kurzen, vorgeschobenen Halsspitze, woher der Name entstanden ist. Höhe $1\frac{1}{2}''$, Breite $1\frac{1}{4}''$, Dicke $1''$ 4—5‴. Die breite, meistens flache Furche theilt gleich und ungleich; der fühlbare Stempelpunkt liegt fast unvertieft auf der Spitze, doch geht die Furche nicht selten über ihn hinaus und ist eine Seite der Frucht oft höher als die andere.

Stiel: mäßig stark, gerade, 6‴ lang, stark rostfleckig, behaart, sitzt auf der Mitte der Fruchtspitze in enger, flacher Höhle.

Haut: fein, läßt sich abziehen und ist wenig säuerlich; Farbe goldgelb; fast karmosinrothe, feine Punkte und Flecken sind sehr häufig, erscheinen stellenweise wie gestrichelt, oder auch als Kreischen um die feinen Punkte und laufen an stärker besonnten Stellen häufig mehr zusammen, so daß die Frucht merklich geröthet erscheint. Der dünne Duft ist hell, oft etwas bläulich hellröthlich.

Das Fleisch ist goldgelb, consistent, fein, vom Steine ablöslich, von sehr edlem, recht süßen, etwas süßweinigen Geschmacke.

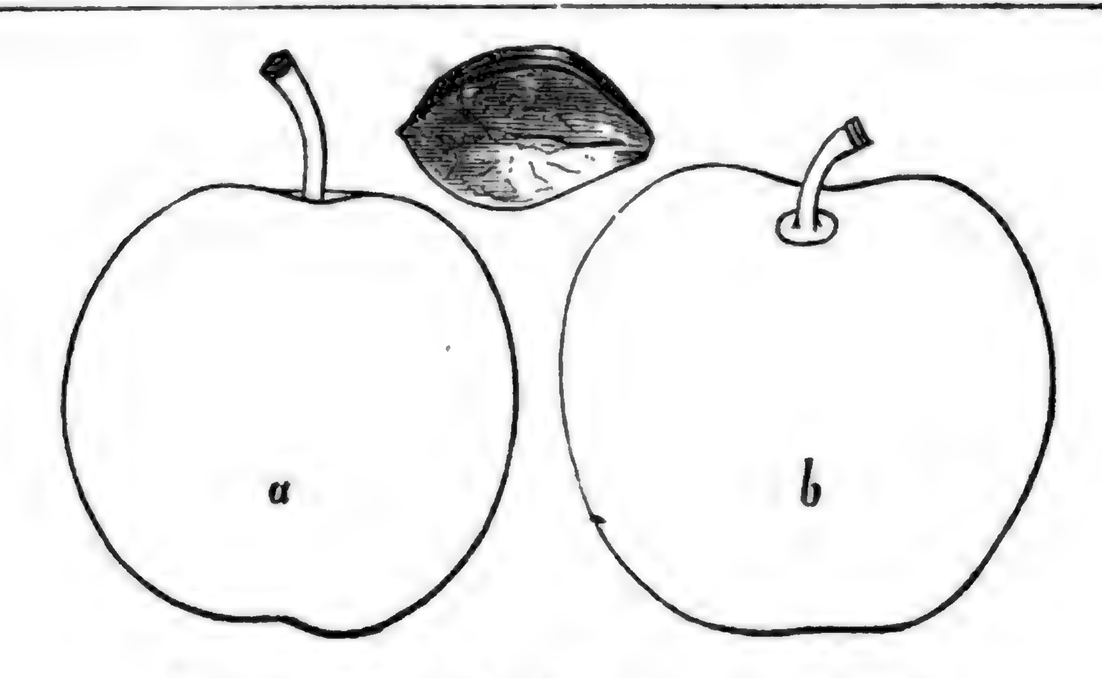
Der Stein ist 9‴ lang, 5 breit, stark 3 dick, von etwas anderer Form, als der Stein der St. Etienne, (ist Figur b oben mit dargestellt), ist etwas verschoben oval, so daß der Bauch nach dem Kopfe hin und der Rücken nach dem Stielende hin etwas mehr vortritt, wobei er am Stielende mit einer verjüngten, merklich zur Seite übergebogener Spitze endigt; Bauchfurche ziemlich eng und flach; Rückenkanten mäßig breit; die Mittelkante steht merklich, doch nur wenig scharf vor; die Backen sind mäßig rauh, oben stark afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt ziemlich zugleich mit der Pflaume von **St. Etienne**, etwas vor der Rothen Eierpflaume Mitte August, oder bald nach Mitte August.

Der Baum treibt in der Jugend stark, wächst aber bald gegemäßigt, setzt die Zweige in sehr stumpfen Winkeln an, und bildet eine breite, flache Krone. Mein Baum steht seit 10 Jahren. Die Sommertriebe am jungen Baume sind stark, wachsen oft recht steif empor, sind kurzliedrig, schmutzig braunroth überlaufen, nur nach unten matt silberhäutig gefleckt, während das zweijährige Holz sich sehr mit Silberhäutchen bedeckt und ist besonders anzumerken, daß selbst kräftige Triebe am jungen Baume wenigstens an recht vielen Stellen, kürzere Triebe in der Krone, aber ganz behaart sind. Blatt mittelgroß, ziemlich flach, elliptisch; der Blattstiel hat deutliche, doch nicht starke und häufig mit dem Blatte verbundene Drüsen; Augen sind an kurzen Trieben kurz, stumpf, stehend, an stärkeren Trieben mehr konisch und spitz, etwas abstehend, und sitzen auf mäßig vorstehenden, meist langgerippten Trägern, so daß selbst stärkere Triebe etwas gestreift erscheinen.

Oberdieck.

No. 217. Lawrences Reineclaude. Cl 1. II, 2. D.
Wahre Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. A. b.



Lawrences Reineclaude. **†, Mitte August.
Lawrence's Gage, Lawrence's Favorite.

Heimath und Vorkommen: Wurde aus einem Steine der Großen Reineclaude erzogen von Herrn Lawrence zu Hudson, Neuyork, und sieht man die Abkunft von der Mutterfrucht der Sorte leicht an. Downing gesteht zwar, daß sie in Süßigkeit und Güte des Geschmacks der Großen Reineclaude nicht völlig gleich stehe, empfiehlt sie aber sehr und rühmt, daß sie auch ganz beträchtlich größer sei, was indeß bei mir nicht der Fall ist, wie auch Downings Figur (b oben), nicht viel größer ist, als eine recht gut gewachsene, Große Reineclaude. Die obige bleibt indeß eine edle Frucht und zeitigt noch vor der Großen Reineclaude um die Mitte des August, was ihr besonderen Werth gibt. Mein Reis erhielt ich von Downing durch Herrn Heinrich Behrens zu Lübeck und von der Société van Mons überein.

Literatur und Synonyme: Downing, S. 282, und Ausgabe von 1866, S. 365, Lawrence's Favourite, Lavrence's Gage, nebst Figur; eben so Elliott S. 463, mit gleicher Benennung. Die Annales VIII, S. 76, geben gute Abbildung nach recht besonnt erwachsener Frucht. Hoggs Manual Lawrence's Gage, Lawrence's Favourite. Auch Dr. Eneroth in der Swensk Pomology gibt colorirte Abbildung und Figur, so daß die Sorte mithin selbst bei Stockholm gedeiht. Der Londoner Catalog hat S. 166, ohne Nummer, eine Lawrence mit dem Synonym Lawrence's early, die zwar auch Mitte August zeitigen aber pourplish von Farbe, 2ter Größe und 2ter Qualität sein soll, und also eine andere ist vielleicht dieselbe, die ich nach meiner Anleitung S. 468, als Lawrence's frühe rothe Pflaume gab.

Gestalt: oval, an beiden Enden etwas gedrückt, am Stiele nicht selten nur wenig, $1^1/_2$'' dick, so hoch oder etwas höher und etwas weniger breit; manche Exemplare waren jedoch kleiner als Figur a oben und nicht größer als eine Große Reineclaude; die Seiten sind etwas gedrückt; der Rücken hat breite, flache, nicht ganz gleich theilende

Furche, die den Rücken etwas drückt; der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, ziemlich auf der Mitte des Kopfes, doch oft etwas unterhalb der sich noch etwas aufwerfenden Spitze des Bauches.

Stiel: kurz, ziemlich stark, 4—5''' lang, recht kurz behaart, sitzt bald in weiterer und tieferer, bald etwas enger Höhle, und wirft auch hier der Bauch sich oft mehr auf, als der Rücken, wo die Furche tief wird.

Haut: mäßig dick, wenig säuerlich, läßt sich ziemlich abziehen. Farbe in der Reife gelbgrün, und sieht man dunkler grüne Streifen durch die Haut durchscheinen. Weißgraue, feine, doch ohne Glas sichtbare Punkte sind stellenweise häufig. In Regenjahren bilden sich blutartige Flecken, die durch von Harz verdorbene Stellen des Fleisches zu entstehen scheinen. In sonnigen Jahren nimmt die Frucht an der Sonnenseite feine, etwas netzartige Linien und etliche rothe Flecken an, was die Abbildung in den Annales gut darstellt. Der Duft ist hellbläulich grün und dünn.

Das Fleisch ist vom Steine ablösig, zart, von edlem, jedoch der Großen Reineclaude in Süßigkeit nicht völlig gleichkommenden Geschmacke, der etwas beigemengte feine Säure zeigt.

Der Stein ist 10''' lang, stark 7 breit, 4 dick, etwas verschoben breit-elliptisch, am Kopfe fast oval zugerundet, mit einer kleinen, scharfen Spitze, nach dem fast nicht abgestumpften Stielende verjüngt abnehmend. Der Bauch tritt nach dem Kopfe hin etwas, der Rücken nach dem Stielende hin stärker vor; größte Breite liegt ziemlich in der Mitte; Bauchfurche ziemlich weit und tief. Unter den flachen Rückenkanten tritt die Mittelkante stark vor und wird etwas scharf. Die Nebenkanten zeigen an jeder Seite 3 feine Erhöhungen mit 2 dazwischen liegenden, feinen Vertiefungen; die Backen sind mäßig dick, ziemlich rauh und gehen mehrere, oft undeutliche Afterkanten vom Stielende herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Königspflaume von Tours, Mitte August. Die Annales geben die Reife von Ende August bis Mitte September dauernd an, was eine lokale Ursache gehabt haben müßte, wenn die Angabe genau ist.

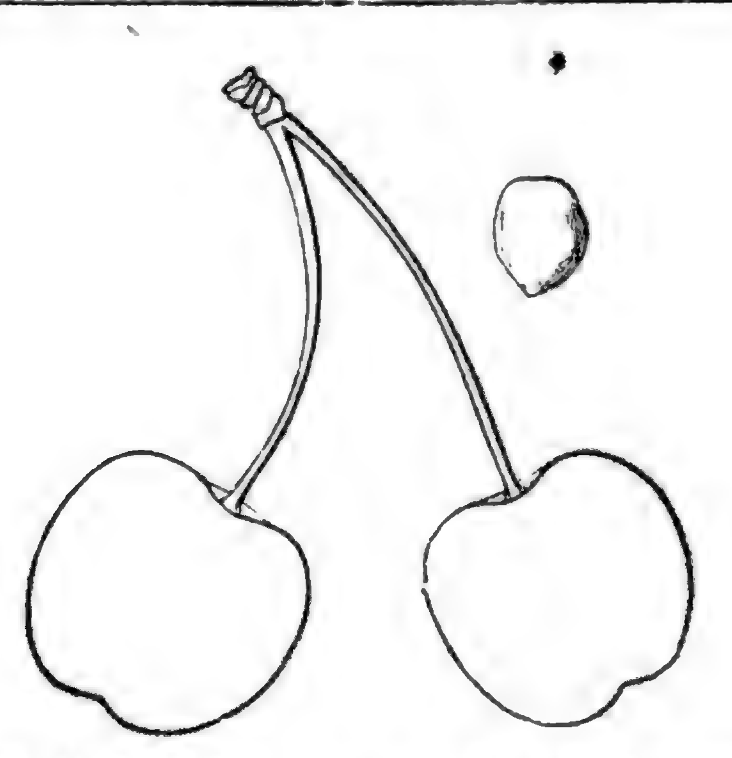
Der Baum gleicht im Wuchse, wie auch Downing bemerkt, dem der Großen Reineclaude und treibt lebhaft, ist auch nach Downings Urtheile, was sich in Europa schon bestätigte, höchst fruchtbar. Er setzt die Nebenzweige meist in Quirlen, in etwas stumpfen Winkeln an, so daß der Wuchs etwas Pyramidales hat. Die Sommertriebe sind fein behaart, (doch gegen Michaelis oft nur noch stellenweise, so daß man den Baum dann unter die Zwetschenartigen Damascenen setzen möchte), unansehnlich violettbraun, fein silberhäutig gefleckt, etwas gekniet. Das Blatt ist groß, runzlig, flach ausgebreitet, elliptisch, oft fast breit lanzettlich. Der Blattstiel zeigt Drüsen. Die Augen sind stumpf, konisch, kurz, stehen ab, und sitzen auf stark vorstehenden, wulstigen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

Kirschen.

Digitized by Google

No. 158. **Heintzens frühe Herzkirsche.** Truchseß I, A. a. Schwarze Herzkirsche.



Heintzens frühe Herzkirsche. **†, reift mit den allerfrühesten Sorten.

Heimath und Vorkommen: Ist in Guben erzogen und nach einem Herrn Heintze, in dessen Gärten der Baum erwuchs, benannt. Sie verspricht, eine Bereicherung der Pomologie zu werden, indem nicht nur der erst 1866 angefertigte Probezweig gleich 1867 recht voll trug und 1868 wieder gut ansetzte, sondern die Früchte 1867 auch noch 3 Tage vor der Frühen Maiherzkirsche und Coburger Maiherzkirsche zeitigten und beide an Größe etwas übertrafen. Die in der Gegend von Heidelberg neuerlichst erzogene, gerühmte und theuer verkaufte Röschers Kirsche, war in der Reife 1867 abermals noch um mehrere Tage hinter der Frühen Maiherzkirsche zurück und röthete erst merklicher, als obige Sorte reif war, setzt auch 1868, wo die Blüthezeit ungünstig war, nicht an. Bei dem etwas consistenten Fleische eignet die Obige sich auch sehr zur Versendung. Das Reis erhielt ich durch die Güte des Hrn. Conditors Groth zu Guben.

Literatur und Synonyme: In den Monatsheften 1867, S. 4, ist, unter dem Namen Heintzens Kirsche, bereits Beschreibung gegeben worden, welcher Name jedoch etwas verändert werden muß, da ich 1868 auch eine gerühmte Heintzens Knorpelkirsche durch Hrn. Groth erhielt.

Gestalt: mehr als mittelgroß, in günstigem Boden wohl groß, stumpf herzförmig; am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, und auch am Kopfe etwas gedrückt, wo der starke Stempelpunkt in einem weiten und tiefen Grübchen steht. Zu beiden Seiten ist sie etwas gedrückt und auf der Bauchseite meistens am stärksten. Der Bauch zeigt eine flache Furche,

der Rücken meist eine höckerartige Erhöhung und hat dadurch, was überhaupt bei der Kirsche der Fall ist, ein etwas beuliges Ansehen.

Stiel: grün, mittelstark, an manchen Exemplaren stark 1½—2″ lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten merklich erhebt und selten nach der Rückenseite beträchtlich stärker abfällt, als nach der Bauchseite.

Haut: glänzend, in voller Reife schwarz.

Das Fleisch ist sehr dunkelroth, wie auch der Saft. Es ist so weit consistent, daß die Sorte noch zu den Herzkirschen gehört. Der durch etwas angenehme Säure gehobene Geschmack ist süß und vorzüglich.

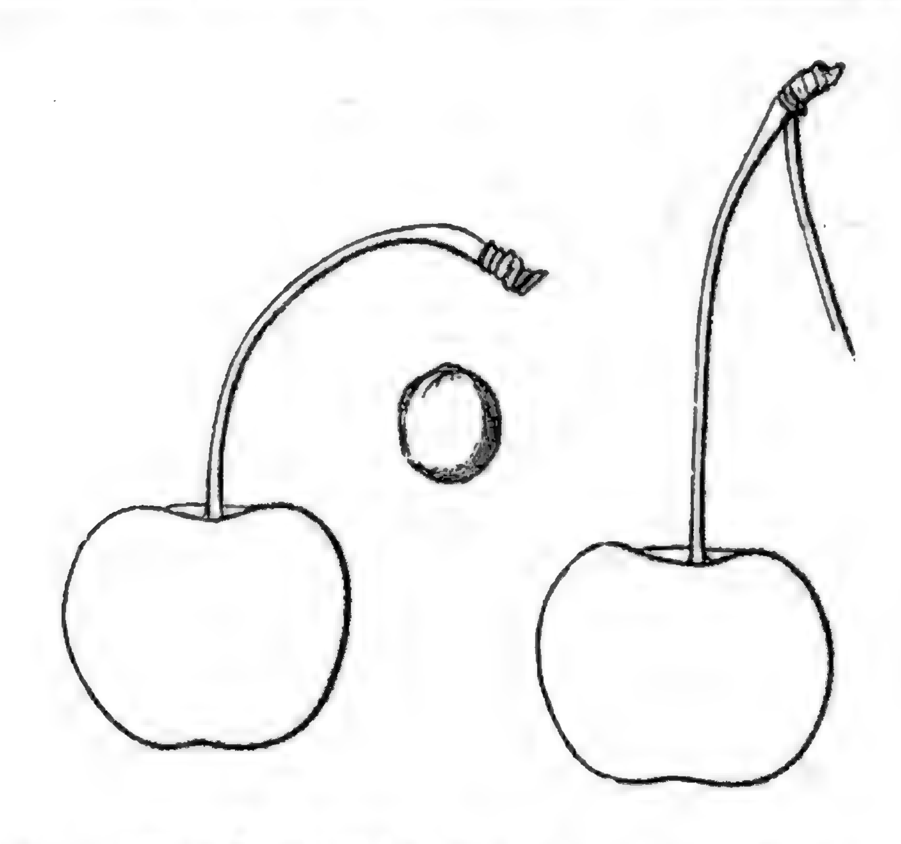
Der Stein ist mittelgroß, ziemlich dickbackig, rundeiförmig, einzeln hochaussehend; die starken oft auch breiten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende merklich, und vom Stielende bis zum Bauche laufen stärker vortretende Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit oder noch etwas vor den bisher bekannten frühesten Kirschen; 1868, wo die Hitze im Mai und Juni groß und anhaltend war, waren die Unterschiede in der Reife weniger scharf bemerklich, als in regelmäßigeren Jahren und kam Obige mit der frühen Maiherzkirsche zugleich.

Der Baum wächst rasch und gut, trägt auch früh und reich.

Oberdieck.

No. 159. Schneiders frühe Herzkirsche. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzk.



Schneiders frühe Herzkirsche. **†, Ende der 2ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: In der Monatsschrift von 1863, S. 55 ff., gab Hr. von Langsdorf zu Carlsruhe Nachricht von 3 der frühesten, bei Heidelberg und an der Bergstraße besonders geschätzten und viel gebauten Kirschensorten, unter denen die Röschers Kirsche als die früheste bezeichnet wurde. Hr. von Langsdorf ließ mir von diesen Sorten freundlich ein Reis zugehen und habe ich in der Monatsschrift von 1864, S. 225, bereits Beschreibung der Röschers Kirsche gegeben, (welche auch im 4ten Steinobsthefte des Handbuchs wiederholt ist) nach welcher dieselbe zwar recht früh zeitigt, jedoch erst 4—5 Tage nach den bisher in der Pomologie bekannten, frühesten Sorten, denen sie auch in Größe etwas nachsteht. Die Schneiders Kirsche ist nun die 2te der gedachten 3 Sorten und muß, da wir aus Guben auch noch eine sehr werthvolle, spätreifende Schneiders Kirsche haben, durch den Beisatz: frühe, von der Namensschwester geschieden werden. Der kräftig wachsende junge Baum und der Probezweig brachten mir zuerst 1867 etwa 3 Dutzend Früchte, nach denen die Obige auch noch zu den frühen Kirschen gehört, auch eine gute schätzbare Sorte ist, jedoch vielleicht nicht völlig den Werth der ganz gleichzeitig reifenden Sorten: Werdersche schwarze Herzkirsche und Knights frühe schwarze Herzkirsche haben dürfte. Sie verdient aber sehr weitere Verbreitung. Von beiden unterscheidet

sie sich genügend schon durch die ziemlich viereckige Gestalt. Es sind oben die größesten Exemplare dargestellt, die ich hatte; doch dürfte die Frucht in günstigem Kirschenboden diese Größe durchschnittlich erlangen. — Die Sorte wird ebenso, wie die Röschers Kirsche, nach dem Erzieher des Mutterbaumes benannt sein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Gehört selbst in meinem, für Kirschen nicht günstigen Boden noch zu den Großen. In Form ist sie stets sehr stumpf herzförmig, in den vollkommensten Exemplaren merklich viereckig. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe stärker gedrückt, nimmt jedoch nach dem Kopfe etwas stärker ab, als nach dem Stiele und sind kleinere Exemplare mehr stumpf herzförmig. Zu beiden Seiten ist sie gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite. Der Bauch zeigt sehr flache, oft unbedeutende Furche, der Rücken hat bald kleine, bald breite und flache, oft selbst breite und tiefe Furche, durch welche dann die Kirsche etwas in 2 Hälften getheilt erscheint. Der starke Stempelpunkt liegt auf der Spitze in tiefem, weitem Grübchen.

Stiel: schön grün, meist $1\frac{1}{2}''$ lang, mittelstark, meist sanft, oft stark gebogen, sitzt in weiter, ziemlich tiefen Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt.

Haut: stark, zähe, so daß sie dem Zahne mehr Widerstand entgegensetzt, als andere Herzkirschen, glänzend schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Fleisch und Saft sind dunkelroth, besonders durch die zähe Haut ist das Fleisch etwas consistent, so daß man sie wohl zu den Knorpelkirschen zählen könnte. Der Geschmack ist süß, durch beigemengte Säure gehoben und sehr angenehm.

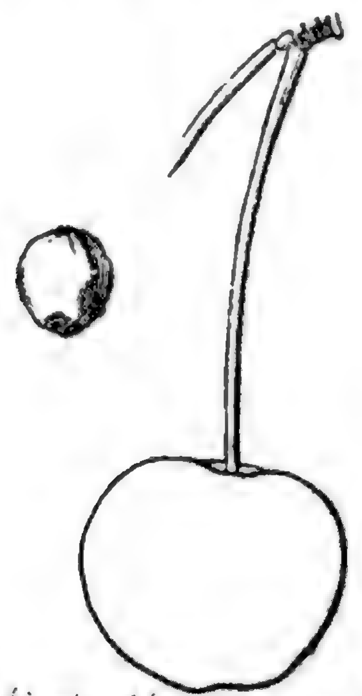
Der Stein ist mäßig dickbackig, fast kurz oval; die ziemlich breiten und starken Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas, doch nicht stark.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit den schon vorgedachten Sorten, der Winklers bunten Herzkirsche, Hedelfinger Riesenkirsche, Tabors schwarzen Knorpelkirsche und andern, gegen Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit. Durch ihre starke Haut eignet sie sich sehr zum Verfahren, und wird sie auch zum Trocknen sehr gut sein.

Der Baum wächst recht kräftig, und wird auch in meiner Gegend sehr fruchtbar sein.

Oberdieck.

No. 160. Frühe schwarze Herzkirsche. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzk.



Große frühe Schwarze Herzkirsche Kraft Pom. aust. Tab 2 f. 2

Frühe schwarze Herzkirsche. **†, Ende der 2ten Woche der K.=Z.

Early black. *Hogg Pom. 1875 S. 203 als Early Purple Gean mit syn. The Early Purple Griotte Cherry Transac. Hort. Soc. London 1835 S. 144 mit schöner Tafel*

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten Sorte wurde mir von der **Société van Mons** zugesandt, als ich die **Black Hawk** aus Amerika erbeten hatte, und wird von Letzterer, (für die ich von daher, ein Jahr später, auch wieder nicht die rechte, sondern eine sehr gute, mir noch unbekannte Bunte Herzkirsche bekommen habe), derzeit ein Reis etwa nicht mehr abgebbar gewesen sein, wofür, als geschätzte frühe Sorte, die **Early black** beigelegt sein wird, die nach dem Namen, in einem Reise weiter aus England oder Amerika bezogen sein wird. Der Name **Early Black** kommt in Engl. und Amerikanischen Werken nur als Synonym der **Black heart** vor, (welcher Name jedoch jetzt zu unbestimmt ist) und ist eine schon alte Sorte, die, nach den Synonymen, als **Guigne à fruit noir** schon bei Dühamel vorkäme. — Nach wiederholt erbauten Früchten und der Beschreibung der **Black heart**, mag ich glauben in ihr diese **Black heart** erhalten zu haben, und ist die Sorte früh reifend und gut, wenn auch bei dem Reichthume guter Sorten, die wir schon haben, nicht gerade eine Bereicherung unseres Sortiments. Der Geschmack ist aber sehr angenehm und trug der Probezweig bald und wiederholt voll.

Literatur und Synonyme: Schon Truchseß hat S. 116 eine Frühe schwarze Herzkirsche, die aber unsere Frucht nicht sein wird, da sie als sehr klein beschrieben wird. Indeß glaubte ich doch den Namen Frühe schwarze Herzkirsche, für den kein anderer recht passen wollte, wohl beibehalten zu dürfen, da Truchseß

kleine Frucht schwerlich noch existirt. Der Lond. Cat. hat die Black Heart S. 53, Nr. 16, schildert sie als schwarz, herzförmig, Fleisch halb zart, Anf. Juli (in England) reifend und lobt den Geschmack der nur mittelgroßen Frucht. Als Syn. werden angegeben Early black, Black Caroon, (of Some) Black Caroon Gean, Spanich Black Heart, Ansells Fine Black, Guigne noire, Guigne grosse noire, Große schw. Herzk., wo wenigstens was wir in Deutschland als Große schwarze Herzkirsche haben, unsere später reifende Ochsenherzkirsche ist. — Downing hat die Frucht, S. 169 der Ausgabe von 1854 und S. 256, der Ausgabe von 1866 mit gleichen Synonymen, denen noch Black Russian, als Name in manchen amerik. Gärten beigefügt wird. Auch Downing lobt die große Fruchtbarkeit und den guten Geschmack der in Amerika viel gebauten Frucht, und gibt die Reife etwa 10 Tage nach der May Duke an. Elliott hat sie S. 220 unter den schon übertroffenen Früchten. Dühamel hat die genannte Guigne à fruit noir, S. 117, bei der es schwer zu sagen ist, ob man sie noch ächt fortgepflanzt hat. In Baumanns Cat. finde ich eine Guigne noire hative, die etwa dieselbe Sorte sein wird, als die Early black und als recht frühe, mittelgroße, in der Reife schwarzbraune Herzkirsche bezeichnet wird.

Gestalt: stumpfherzförmig, mittelgroß. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe durch ein starkes Grübchen etwas gedrückt, das gewöhnlich schief und mehr nach dem Rücken hin steht. An Bauch und Rücken ist sie um etwas gedrückt; der Bauch hat flache Furchen, der Rücken meist nicht.

Stiel: gelbgrün, $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle.

Haut: consistent, glänzend, braunroth und dann schon gut zu essen, später schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Das Fleisch ist sehr zart, vor voller Reife etwas heller roth, als bei schwarzen Herzkirschen, später ziemlich dunkelroth; der Geschmack ist süß, durch Säure gehoben, und sehr angenehm.

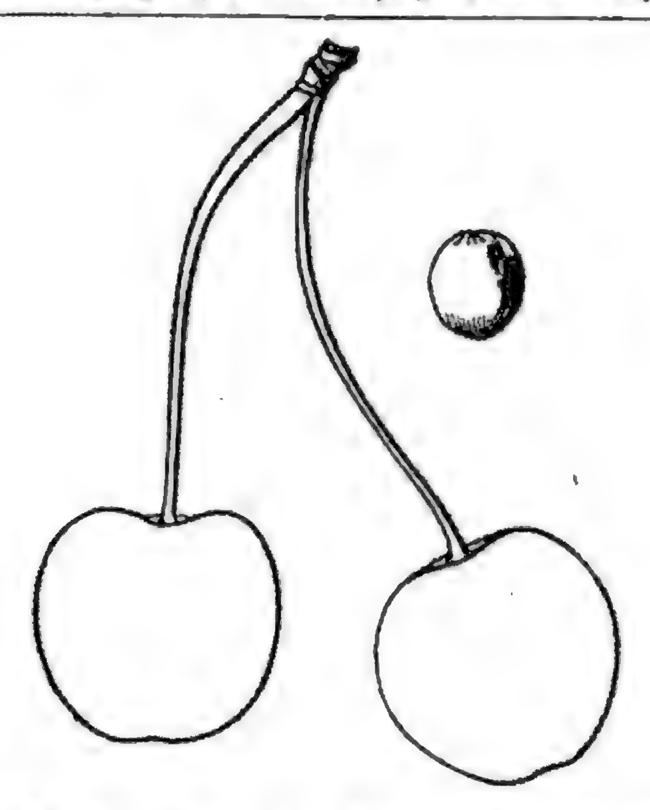
Der Stein ist kurz oval oder breit eiförmig und ist die Grundform durch die am Stielende sich erhebenden Rückenkanten etwas entstellt.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch etwas vor der Bettenburger und Büttners schwarzen Herzkirsche, fast noch mit der Werderschen schwarzen Herzkirsche, Ende der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und wurde der Probezweig früh und recht tragbar.

Oberdieck.

No. 161. Süße Maiherzkirsche Truchseß I, A. a. Schwarze Herzkirsche.



Süße Maiherzkirsche. **†. Ende der 2ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt die Frucht dieses Namens von Hrn. Pfarrer Christ zu Kronberg im Jahre 1792, und vermuthet wohl mit Recht, daß sie in der Wetterau, vielleicht bei Kronberg entsprossen sein möge. Er bezeichnet sie als mittelgroß, rühmt aber ihre reiche Tragbarkeit, den vorzüglichen Geschmack, der bei Süßigkeit wirklich etwas Pikantes habe, und die Brauchbarkeit auch zum Kochen und Trocknen. — Ich habe lange vergeblich gestrebt, diese Kirsche, die Truchseß noch in seiner 1sten Rubrik, den völlig geprüften und approbirten Sorten, aufführt, ächt zu erhalten. Was ich von Diel als Süße Maiherzkirsche erhielt, konnte ich von der Großen süßen Maiherzkirsche, (Nr. 72, S. 469, unseres Hdb.) nicht unterscheiden. Liegel hatte dafür die Frühe Maiherzkirsche und hielt sie bestimmt für die rechte Sorte, bis ich ihn auf den Unterschied in Reifzeit und namentlich auch im Steine näher aufmerksam machte. Jahn hatte sie nicht. Hr. Clemens Rodt, der mir gleichfalls die Sorte mittheilte, hat dafür auch eine Frucht erhalten, die sich bei mir als die Frühe Maiherzkirsche auswies. Vielleicht habe ich endlich noch aus dem Großen Garten zu Dresden die rechte Sorte erhalten, die muthmaßlich durch Hrn. von Carlowitz direkt von Truchseß nach Dresden kam. Sie stimmt mit Truchseß Beschreibung, nur nicht im Steine, der nicht kugelrund, sondern oval ist. Möglich nahm Truchseß den Ausdruck nicht streng genau; indeß gebe

ich die Beschreibung um so mehr ganz nach der Frucht, die ich aus Dresden besitze. Haben wir gleich jetzt mehrere größere, gleichzeitig reifende Sorten, so verdient die hier vorliegende Frucht doch sehr, weiter angebaut zu werden und schmeckt ähnlich, als die, trotz Mittelgröße, schätzbaren Sorten Schwarzer Adler und Spitzens Herzkirsche.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 111, Süße Maiherzkirsche. Truchseß beschrieb sie schon im T. O. G., Bd. 22, S. 151, und bemerkt, daß die Abbildung dort zu braunroth gehalten worden sei. Christ brachte sie schon in seinem Werke von Anpflanzung und Wartung der vorzüglichsten Obstbäume, Frankfurt a. M. 1789, S. 267, Nr. 1, und 2ten Aufl. 1792, Nr. 1, ins Publikum und legt ihr die Namen Cerise Royale, Große Maikirsche, Dunkelbraune Frühkirsche und Doppelte Maikirsche bei, was zeigt, daß die Kunde der Synonymik derzeit sehr mangelhaft war, wo auch die Benennungen Große Maikirsche und Dunkelbraune Frühkirsche nicht passen. Siehe noch Christs Hdb., 1. Aufl., S. 532, wo er ihr nur den 1ten, 2ten und 3ten Namen beilegt und noch Royale hative hinzufügt, gleichfalls ein irriges Syn., welches entweder der Rothen Maikirsche, (auch Dopp. Maikirsche genannt,) oder, wie wahrscheinlich, der Engl. May Duke gehört. In der 2ten Aufl. des Hdb. S. 662, Nr. 10 und im Wörterbuche S. 274, nennt er sie passender Süße Maiherzkirsche Guigne hative de Mai. In der 3ten Aufl. des Hdb. und in der Vollst. Pomol. II, S. 168, hat er nur die Benennung Süße Maiherzkirsche gelassen. — Dechant Rößler bringt gleichfalls die hier vorliegende Sorte mit mehreren Verwirrungen, worüber man bei Truchseß S. 115 nachsehen möge.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur etwas gedrückt, wo ein starkes Grübchen steht. Zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt; die Furchen auf Bauch und Rücken sind schwach, ja der Rücken ist meistens ohne Furche.

Stiel: schön grün, mittelstark, oft dünn, $1^{1}/_{2}$—$1^{3}/_{4}$" lang, sitzt in schöner Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nicht stark erhebt.

Haut: fein, glänzend, schwarzbraun, zuletzt schwarz.

Fleisch: zart, recht saftreich, in voller Reife dunkelroth, wie auch der Saft diese Farbe hat. Der Geschmack ist süß, durch beigemischte Säure pikant und erfrischend.

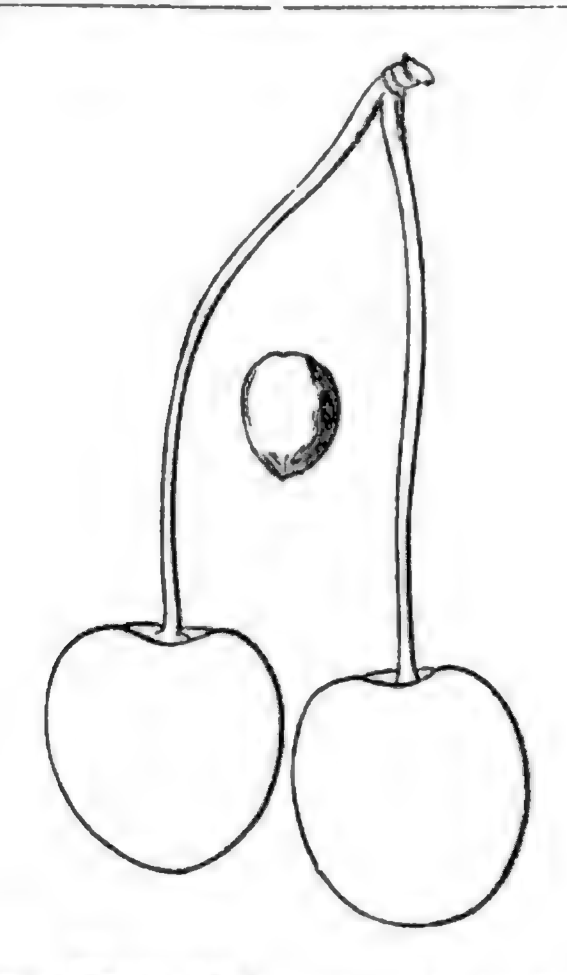
Stein: nicht dickbackig, schön oval, oft kurz oval, indem die nicht stark vortretenden Rückenkanten am Stielende sich fast gar nicht erheben.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Frühen Maiherzkirsche, kaum nach oder mit der Werderschen frühen Herzkirsche, aber 5 Tage vor der Großen süßen Maiherzkirsche, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit. — Truchseß bemerkt noch, daß sie in anhaltendem Regenwetter aufspringe.

Der Baum wächst rasch und zeigte sich schon reich tragbar.

Oberdieck.

No. 162. Burchardts schwarze Rosenobel. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzk.



Burchardts schwarze Rosenobel. **†, Ende der 2ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese an sich gute, frühe Frucht, die jedoch keine Bereicherung unserer Pomologie ist, und deren Baum nach meinen bisherigen Erfahrungen nicht völlig so tragbar ist, als der der Werderschen frühen Herzkirsche, der Schw. Tartarischen ꝛc., erhielt Truchseß um 1810 von dem bekannten Pomologen Burchardt zu Landsberg an der Warthe, der sie aus dem Steine einer Rosenobel, die er aus der Baumschule des Predigers Thiels zu Glasow bekam, erzog. Mein Reis erhielt ich von Burchardt.

Literatur und Synonyme: Truchseß p. 166, ohne nähere Beschreibung. Nach Dochnahls Führer, S. 27, kommt sie in Catalogen als Rosenobel de Burchardt vor; in den mir bekannten Catalogen fand ich sie nicht.

Gestalt: Größe mehr als Mittel; in Gestalt ähnelt sie sehr der Werderschen frühen Herzkirsche, deren Größe sie nicht ganz erreicht und merklich längeren Stiel hat. Sie ist stumpfherzförmig, etwas hochaussehend, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte, der kaum oder nicht vertieft steht, mit erhobenen Linien ziemlich gerundet; die Bauchseite ist etwas, der Rücken stärker gedrückt; der Bauch zeigt schmale, flache Furche, neben der ein paar flache Erhöhungen sich herab-

ziehen; der Rücken hat meist keine Furche, sondern etwas Erhöhung, oder zwei herablaufende Erhöhungen, zwischen denen etwas von Furche sich zeigt.

Stiel: lang, ziemlich dünn, gelbgrün, oft auch etwas roth angelaufen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, zu beiden Seiten sich herzförmig aufwerfender Höhlung.

Haut: ziemlich zähe, doch fein, in voller Reife fast schwarz. Fleisch und Saft sehr dunkelroth, der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

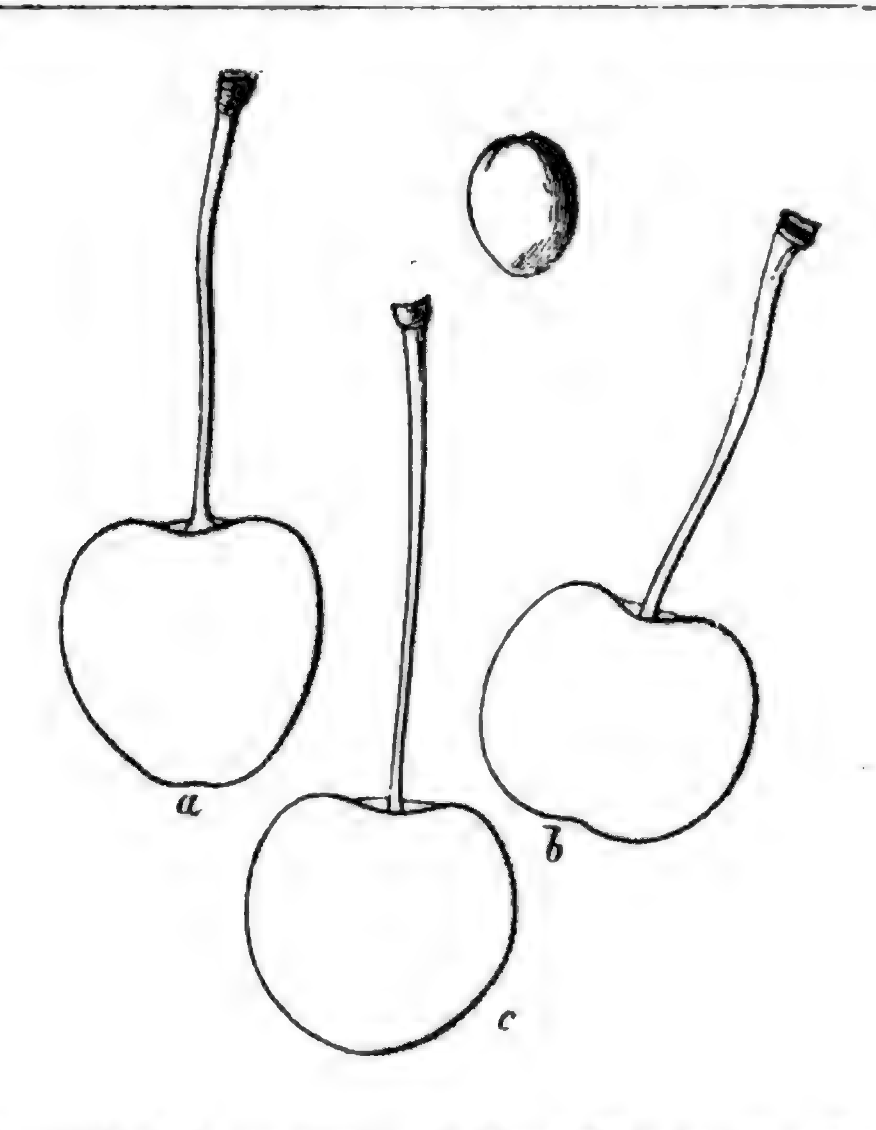
Stein: etwas stark, ziemlich schön eiförmig; Rückenkanten etwas breit, stumpf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Werderschen frühen Herzkirsche, noch vor Büttners schwarzer Herzkirsche und der Schwarzen Tartarischen.

Der Baum wächst gesund, scheint aber an Tragbarkeit mehreren andern schwarzen Herzkirschen nicht ganz gleich zu kommen, falls er nicht mit zunehmendem Alter noch tragbarer wird.

Oberdieck.

No. 163. Die Logan. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzkirschen.



Die Logan. **†, Anf. der 3ten, 1867 schon Mitte der 2ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese gute, von Elliott zwar nur als mittelmäßig fruchtbar bezeichnete, aber durch gewürzreich süßen, vorzüglichen Geschmack sich auszeichnende Kirsche, erzog 1842 Hr. Prof. Kirtland zu Rockport in Amerika, und ist sie wahrscheinlich nach einer Person benannt. Sie verdient es sehr, vorerst von den Pomologen bei uns noch weiter beobachtet zu werden. Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London, und stimmten die erbauten Früchte mit den kurzen Angaben bei Elliott und Hogg überein. Hogg und Elliott bezeichnen das Fleisch als fast fest, da die Frucht indeß, wenn sie schwarz wird, weiches Fleisch bekommt, zählt man sie wohl am besten zu den Herzkirschen, nach der von Truchseß angegebenen Regel, daß das Fleisch der wahren Knorpelkirsche bei zunehmender Reife fester wird, bei Herzkirschen dagegen weicher.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 214. Hogg im Manuale. Downing hat die Frucht erst in der Ausgabe von 1866, S. 264, doch nur nach Elliott.

Gestalt: mehr als mittelgroß, und wird sie in gutem Boden noch größer werden, stumpfherzförmig, nach Elliott oft auch regelmäßig herzförmig, wie Fig. c oben, oft auch nach dem Kopfe nur wenig stärker abnehmend als nach dem Stiele, an dem die Kirsche dann nur mäßig stark abgeschnitten ist, so daß manche Exemplare von der Bauchseite ab angesehen, ein ganz kurzes, an beiden Enden gedrücktes Oval bilden, (oben Fig. b), welches auch die Figur bei Elliott darstellt. Auf der Bauchseite ist sie wenig, auf dem Rücken etwas stärker gedrückt; der Bauch zeigt keine oder eine schwache Furche; der Rücken hat bald eine flache Furche, bald auch nicht; der Stempelpunkt liegt, ein Weniges unterhalb der Spitze der sich etwas mehr erhebenden Bauchseite, etwas nach der Rückenseite hin, in bald flachem, bald stärkerem Grübchen.

Stiel: mittelstark, grün, $1^1/_4$—$1^1/_2$" lang, sitzt auf der Frucht in ziemlich weiter und tiefer, (oft enger und flacher) Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, und etwas merklicher nur nach der Rückenseite hin abfällt.

Haut: ziemlich stark, glänzend, in der Reife schwarzbraun, in der Ueberreife ganz schwarz.

Das Fleisch ist ziemlich dunkelroth, in vollster Reife schwarzroth, (Elliott bezeichnet es als leberfarben), mäßig fest; der reichlich vorhandene Saft schmutzig dunkelroth; der Geschmack weinartig, sehr süß und erhaben. Wenn die Kirsche schwarz ist, hat der Geschmack schon an Güte verloren.

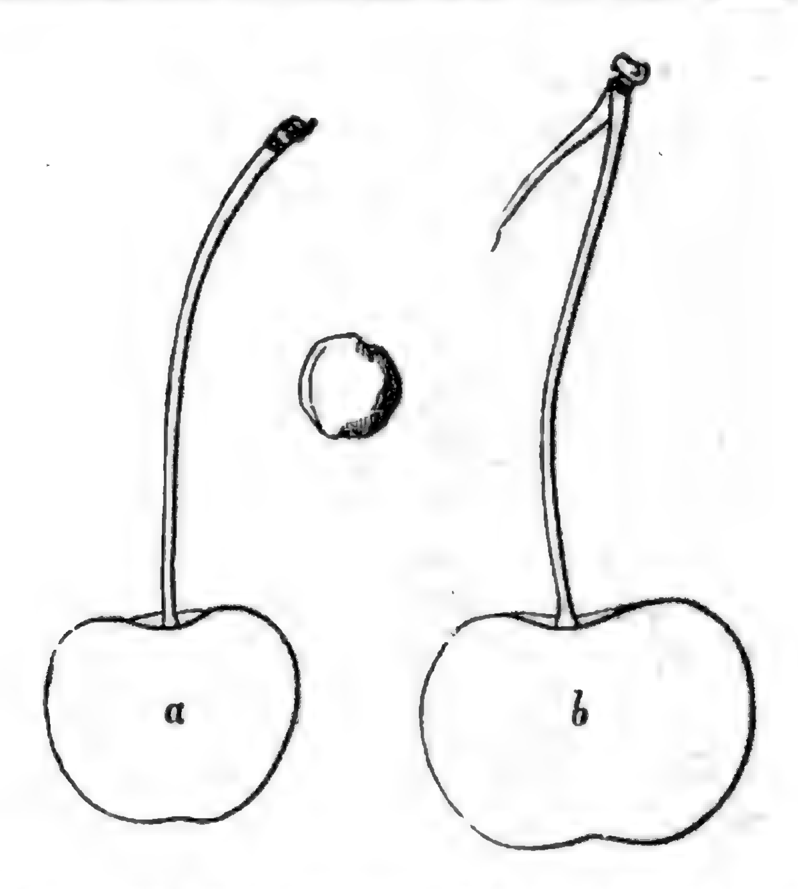
Der Stein ist für die Frucht ziemlich groß, eioval oder eiförmig, die ziemlich breiten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin nur wenig und haben häufig starke Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: Die Reifzeit gibt Elliott an Mitte bis Ende Juli, Hogg Mitte bis Ende Juli, was aber, wenn man die Verschiedenheit des Engl. Klimas gegen das Amerikanische berücksichtigt, nicht hinlänglich mit einander stimmt, und etwa Druckfehler ist. Bei mir reifte sie eben nach der Schwarzen Tartarischen mit der Lucienkirsche, noch etwas vor der Frühen Lemercier, Mitte der 3ten Woche der Kirschenzeit; 1867 war sie schon mit der Werderschen Herzkirsche reif.

Den Baum bezeichnet Elliott als gesund und stark wachsend und zeigt er sich bisher so auch in meiner Baumschule.

Oberdieck.

No. 164. Die Pontiac. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzkirsche.



Die Pontiac. **†, Ende der 2ten, Anf. der 3ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine von den, durch Herrn Professor Kirtland aus seiner im Jahre 1842 gemachten Kernsaat erzogenen Kirschensorten, von denen schon mehrere auch im Handbuche vorgekommen sind. Ueber Bedeutung und Anlaß der Benennung fehlt es noch an Nachrichten. Elliott bezeichnet die Sorte als eine wirklich vortreffliche Varietät, und auf dem Markte gesucht. Mein Reis erhielt ich von der Société van Mons, und obwohl die Frucht wenigstens 1867 nur mittelgroß geblieben ist, mag ich doch glauben, die rechte Sorte zu haben, da die übrigen angegebenen Kennzeichen recht gut stimmen. Ihr Werth muß bei uns sich erst noch weiter bewähren, da sie bisher nur mittelgroß blieb.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 216 schildert die Frucht als groß (die beigegebene Figur ist oben unter b dargestellt); stumpf herzförmig; Seiten gedrückt; Furche tief mit deutlicher darin herabgehender Linie; am Kopfe leicht gedrückt. Farbe dunkel purpurroth, in voller Reife fast schwarz. Fleisch dunkelroth, halb zart, saftreich, süß und angenehm. Stein mittelgroß, vom Fleische ganz ablösig. Stiel variire zwischen kurz und lang, und sitze in weiter Höhle. Reife Ende Juni. — Hogg hat sie im Manuale mit noch kürzern, doch gleichen Angaben. Downing hat in der Ausgabe von 1854 diese Frucht noch nicht und auch in der Ausgabe von 1866 hat er sie S. 265 nur kurz nach Elliott gegeben. Morthillet (meilleurs Fruits Tom 2, Grenoble 1866), hat die Kirtland'sche Frucht nicht.

Gestalt: In meinem Boden nur mittelgroß, sehr stumpf herzförmig, am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, und auch am Kopfe ziemlich stark gedrückt, wiewohl sie in ihrer vorliegenden geringen Größe zu einer viereckigen Form nur in größeren Exemplaren deutlicher neigt. Die Fig. a oben ist indeß im Holzschnitt ein Wenig zu klein gerathen. Am Bauche ist sie etwas, am Rücken stärker gedrückt. Der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken gleichfalls nur sehr breite flache, oft keine Furche, die herabgehende Linie war nur fein und nicht dunkler gefärbt. Der Stempelpunkt liegt in starkem Grübchen.

Stiel: 1½—2″ lang, dünn, etwas geröthet, sanft gebogen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand zu den Seiten sich nur wenig erhebt, aber nach dem Rücken meist stärker abfällt.

Haut: matt glänzend, hinlänglich consistent, sehr dunkelroth, in voller Reife schwarzroth, zu Schwarz neigend.

Fleisch: etwas heller roth als die Haut, fast zart, in voller Reife zart, der Saft gefärbt, der Geschmack süß, durch eine feine Säure gehoben und vorzüglich.

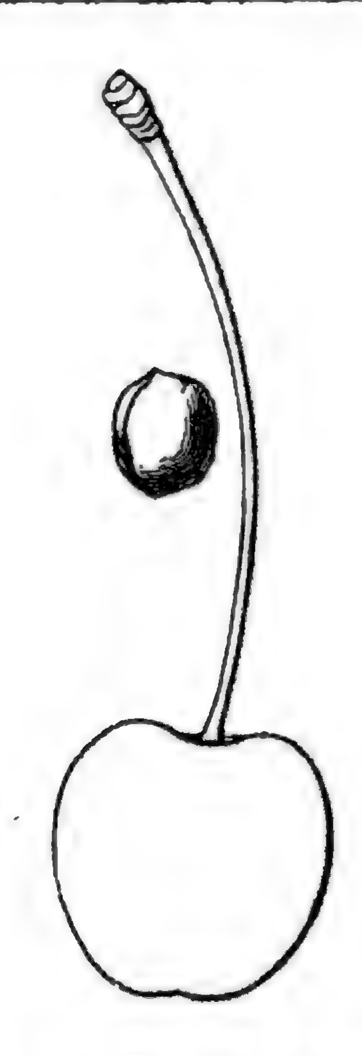
Der Stein ist ganz kurz oval, zu rund neigend, oft am Stielende und Kopfe wie gedrückt und etwas viereckig erscheinend, dickbackig; die mäßig breiten Rückenkanten erheben sich am Stielende etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 gleichzeitig mit der Bettenburger Herzkirsche, der Lucienkirsche und andern, noch etwas vor der wirklichen Reife der Bouquetamarelle, Anfangs der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und hat den Wuchs der Süßkirschen, wornach die Frucht oben klassificirt ist.

Oberdieck.

No. 165. Die Osceola. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzkirschen.



Die Osceola. **†, Anf. der 3ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, in Amerika durch Hrn. Professor Kirtland in Rockport erzogene Frucht, deren Reis ich von der Londoner Societät erhielt, und nach der Beschreibung der Frucht die rechte Sorte erhalten habe. Sie trug bereits 1867 und 1868, reifte mit Büttners schwarzer Herzkirsche und wird mit dieser oder Fromms Herzkirsche wohl gleichen Werth haben, wenn sie für uns, bei den trefflichen Sorten, die wir schon haben, auch keine Bereicherung der Pomologie zu sein scheint. Elliott sagt von ihr, daß sie gut, doch nicht sehr reich (not excessive) trage, nennt sie aber eine der besten für jede Kirschensammlung. Zur Erklärung des Namens weiß ich bis jetzt nichts zu sagen.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 216. Downing führt sie erst in der Ausgabe von 1866 auf, gibt aber nur die in Elliotts Werke gegebene Beschreibung wieder, da die Frucht bei ihm noch nicht getragen habe. Hogg im Manuale hat sie mit kürzern Angaben. Morthillet (meilleurs Fruits Tom 2 cerisier, Grenoble 1866) hat sie nicht.

Gestalt: Noch groß oder groß, stumpfherzförmig, größte Breite nur etwas mehr nach dem Stiele hin; am Stiele mäßig abgeschnitten,

am Stempelpunkte etwas, oft auch wenig gedrückt, wo der Stempelpunkt meist in schönem Grübchen steht. Die Bauchseite zeigt oft flache, oft ziemlich starke Furche, die Rückenseite häufig nicht, sondern nur feine Linie, zu beiden Seiten ist sie etwas und am stärksten am Rücken gedrückt.

Stiel: ziemlich stark, gelbgrün, sanft gebogen, 2—2½" lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, nach dem Rücken hin jedoch stärker abfällt.

Haut: consistent, glänzend, in voller Reife dunkel braunroth oder mehr schwarzroth.

Fleisch: etwas heller roth als die Haut, zart; Saft gefärbt; Geschmack schon, wenn die Frucht dunkel kirschroth ist, süß, durch etwas Beimischung von süßer Säure gehoben, wenn sie schwarzroth ist, sehr angenehm.

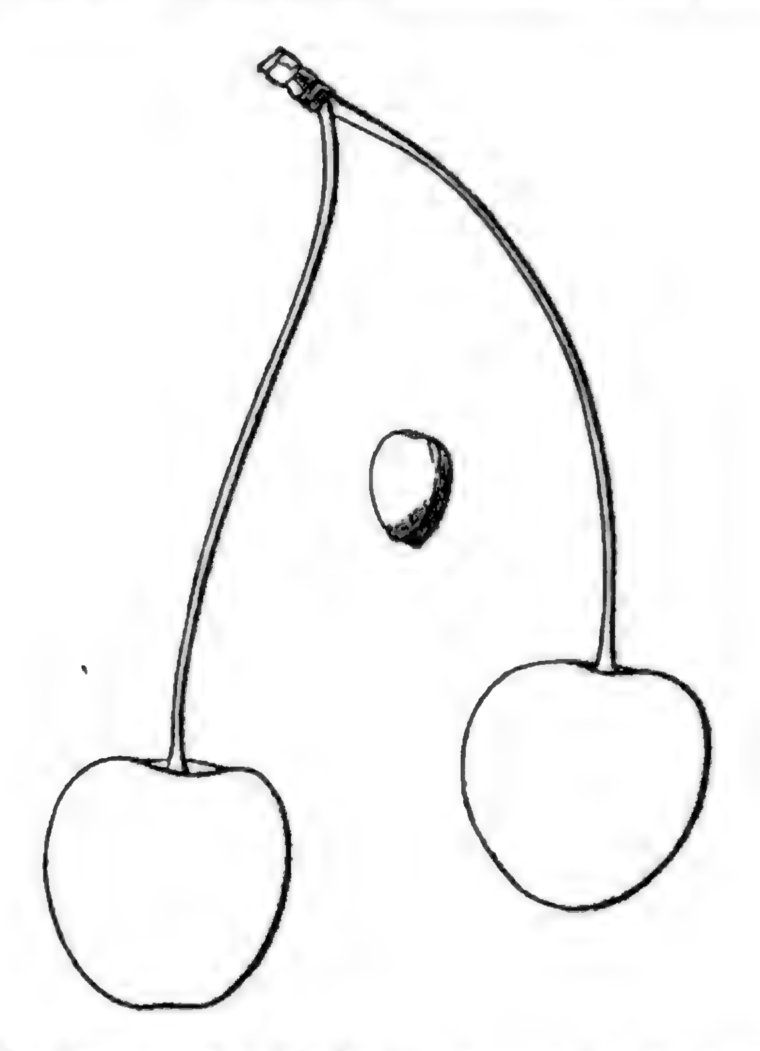
Der Stein ist nicht groß, mäßig dickbackig, meist eioval, einzeln mehr eiförmig; die ziemlich breiten, mäßig stark vortretenden Rückenkanten erheben sich am Stielende nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Büttners und Fromms schwarzer Herzkirsche in der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum, welcher nach Elliott hart gegen klimatische Einflüsse ist und kräftig wächst, dabei eine auseinandergehende (spreading) Krone macht, wuchs auch in meiner Baumschule gut.

Oberdieck.

No. 166. Truchseß schwarze Herzkirsche. Truchseß I, A. a. Schwarze Herzk.



Truchseß schwarze Herzkirsche, fast ** †, 3. Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Woher diese Frucht stammt und wer sie erzogen hat, habe ich bisher noch nicht erfahren können, und finde die Sorte nur bei Dittrich II, S. 37, dem Namen nach, erwähnt, mit der Bemerkung, daß er das Reis aus Frauendorf erhalten habe. Ich bezog die Sorte überein von Dittrich und aus Meiningen und habe sie somit wohl ächt. Sie ist an sich gut, und der Baum höchst tragbar, (sitzt selbst oft allzu voll), doch ist sie in Geschmack nicht besser, als mehrere gleichzeitig reifende, schwarze Herzkirschen, steht ihnen vielmehr in Größe etwas nach und ist daher wenigstens keine Bereicherung unserer Pomologie, mag aber in großen Kirschenpflanzungen, wo man besonders auf reichen Ertrag sehen muß, taugen. Der Mutterstamm wird wohl größere Früchte getragen haben, (wie der gegebene berühmte Name vermuthen läßt), die bei der Verpflanzung der Sorte auf fremde Grundstämme sich nicht in gleicher Größe gehalten haben.

Literatur und Synonyme fehlen noch.

Gestalt: Die Frucht ist in guten Exemplaren stark mittelgroß,

oft hochaussehend, manche bleiben kleiner als obige Figur. Die Gestalt ist stumpfherzförmig, am Stiele merklich abgestumpft, nach dem Stempelpunkte etwas stumpfherzförmig abnehmend, auf Bauch und Rücken ziemlich stark gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken meist flache Erhöhung, oder nur breite Furche nach dem Stiele hin; der Stempelpunkt sitzt kaum oder wirklich nicht vertieft.

Stiel: mittelstark, lang, oft etwas über 2″, dunkelgrün, wenig roth angelaufen, sitzt in weiter flacher Höhlung, deren Rand sich auf den Seiten nur wenig aufwirft, aber nach dem Rücken öfters abfällt.

Haut: glänzend, fein; das zarte Fleisch und der reichlich vorhandene Saft sind sehr dunkelroth, der Geschmack ist süß, mit Säure gewürzt, sehr angenehm und erquickend.

Der Stein ist mäßig groß, nicht dickbackig, eiförmig, mit ziemlich starken Rückenkanten.

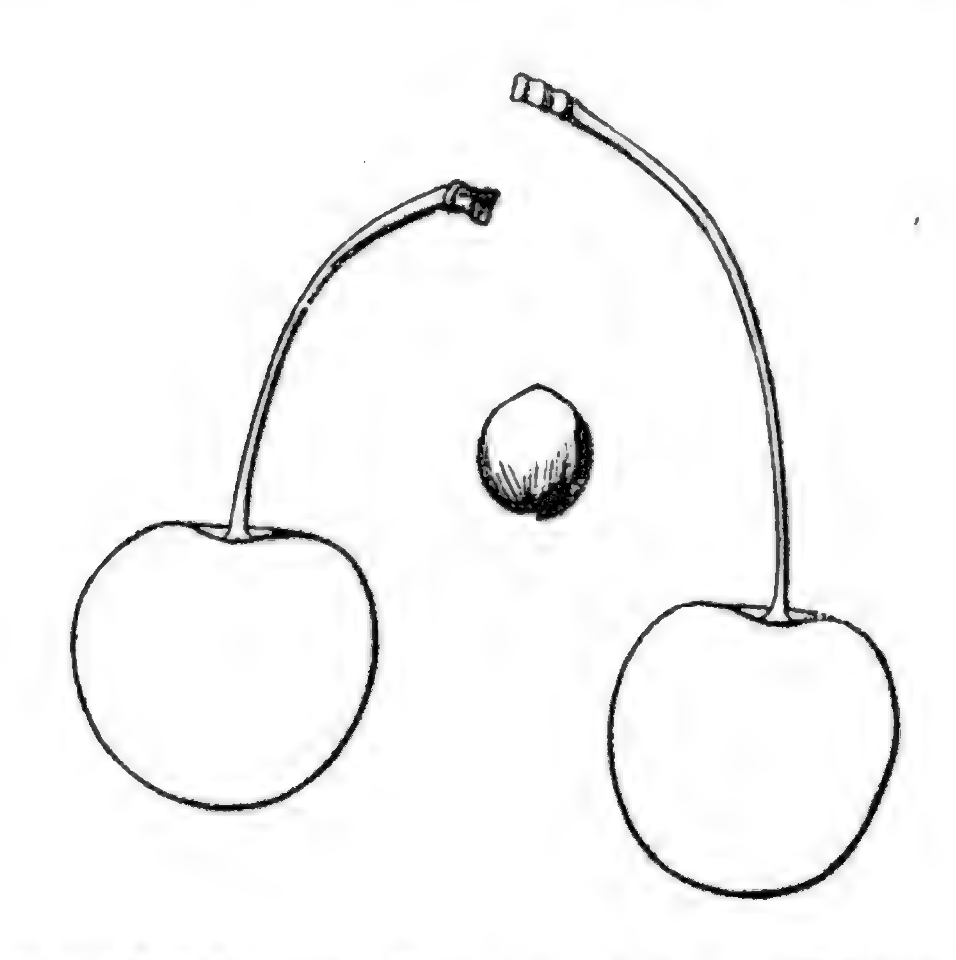
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach Büttners schwarzer Herzkirsche und meist noch etwas vor Fromms schwarzer Herzkirsche, ziemlich gleichzeitig mit oder eben nach der Bouquetamarelle, in der 3ten Woche der Kirschenzeit. Ist an sich für Tafel und Haushalt gut.

Der Baum wächst mäßig, trägt jung in der Baumschule noch wenig, wird aber bald sehr fruchtbar.

Anm. Von andern gleichzeitig reifenden schwarzen Herzkirschen unterscheidet sie sich durch etwas geringere Größe und längeren Stiel.

Oberdieck.

No. 167. Schreckens Kirsche. Truchseß I, A. b. Schwarze Knorpelkirschen.



Schreckens Kirsche. **†, Mitte oder Ende der 2ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist gleichfalls eine von den zahlreichen trefflichen Samensorten aus Guben, deren Reis ich durch die Güte des Hrn. Conditors Groth zu Guben erhielt. Sie ist benannt nach dem Eigenthümer des Gartens oder Weinberges, in dem der Baum erwuchs. Die Sorte verdient durch frühe Reife, Größe und vorzüglichen Geschmack sehr weitere Verbreitung und trug der Probezweig gleich im nächsten Jahre nach der Anfertigung voll.

Literatur und Synonyme: In den Monatsheften 1868, S. 67, ist bereits Beschreibung der Frucht gegeben worden.

Gestalt: Ist selbst in meinem für Kirschen nicht günstigen Boden groß ausgefallen. Die Gestalt ist meistens stumpfherzförmig, so daß die stärkste Breite mehr nach dem Stielende hin liegt; manche nehmen nach dem Stempelpunkte hin nur wenig stärker ab, als nach dem Stiele und sind fast hochaussehend. Am Stiele ist die Kirsche nur mäßig stark abgeschnitten, am Stempelpunkte wenig oder gar nicht gedrückt, auch an beiden Seiten ist sie nur etwas gedrückt. Der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken häufig keine Furche, sondern nur Linie oder selbst eine Er-

höhung. Das unbedeutende Stempelgrübchen liegt meist auf der Spitze, einzeln etwas nach der Rückenseite hin.

Stiel: mäßig stark, dunkelgrün, wenig geröthet, $1^1/_2$—2″ lang, sanft gebogen, sitzt in tiefer, ziemlich weiter Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft und häufig nach dem Rücken hin stärker abfällt.

Haut: so stark, daß sie unter Druck nicht leicht leidet, glänzend, schwarzbraun, in vollster Reife fast schwarz.

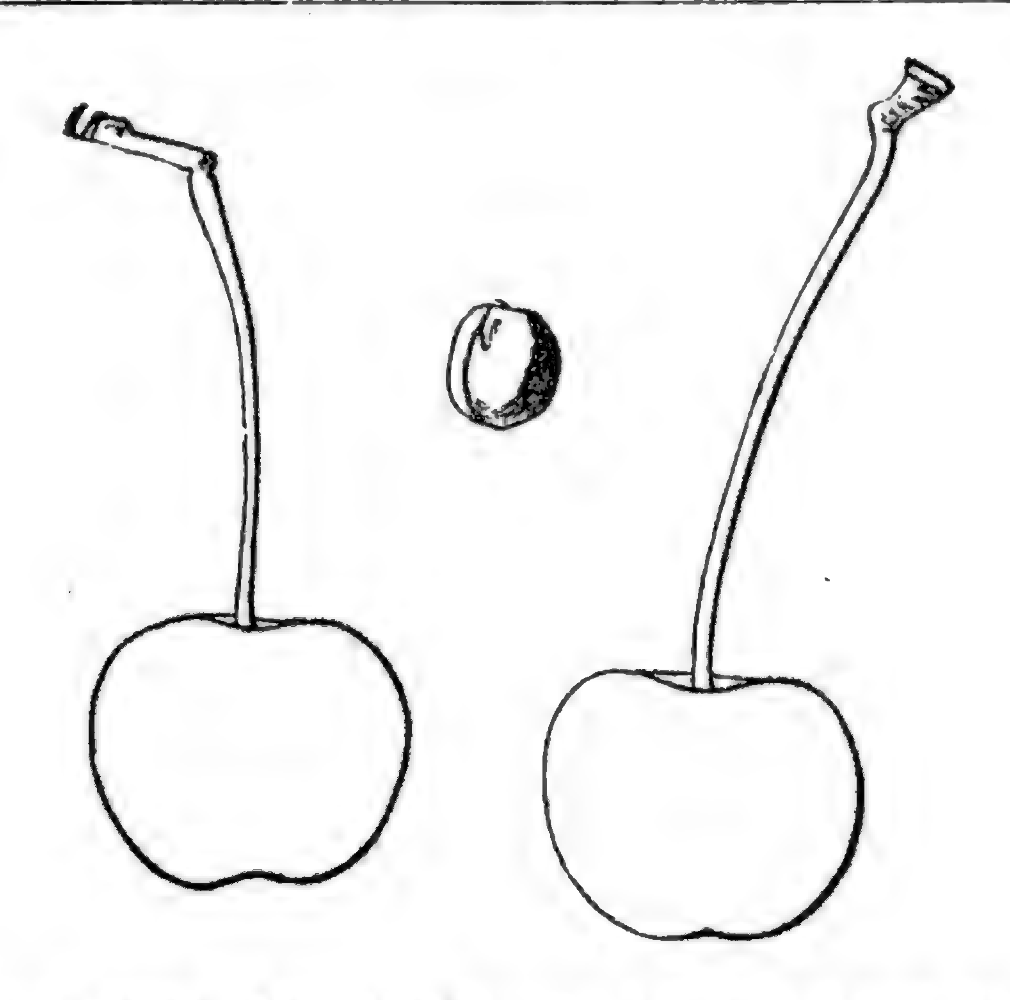
Das Fleisch ist etwas unansehnlich roth, nur so weit consistent, daß man sie noch zu den Knorpelkirschen rechnen mag, der Saft etwas hellroth gefärbt, der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

Der Stein ist ziemlich eioval, mäßig dickbackig; die ziemlich stark vortretenden, nicht breiten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin nur etwas und zeigen eine Afterkante.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1847 noch etwas vor der Werderschen schwarzen Herzkirsche und Hedelfinger Riesenkirsche, Mitte bis Ende der 2. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst rasch und ist sehr reich tragbar.

Oberdieck.



Krügers schwarze Knorpelkirsche. **†, Ende der 3ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkomen: Ist wieder eine von den so trefflichen, in Guben gewonnenen Samensorten, deren Reis ich durch die Güte des Hrn. Conditors Groth zu Guben erhielt und schon wiederholt treffliche Früchte trug. Es ist bemerkenswerth, wie gerade in Guben, einem Orte mit sehr sandigem Boden, so viele treffliche Kirschensorten gefallen sind. Gleichzeitig untersuchte ich eben die aus dem Kirschorte Neustadt an der Meta in Böhmen, früher von der Societät zu Prag und später nochmals durch Hrn. Schamal in Jungbunzlau bezogenen, und für schätzbar gehaltenen Sorten Kostelnice und Kolaky, (Meßner- und Wagener-Kirsche), die wohl reich trugen, aber stets klein blieben, jene eine schwarze Herzkirsche, diese eine bunte, von denen die letzte selbst ordinären Geschmack hatte, beide aber sehr entbehrlich waren. Die Obige verdient wegen reicher Tragbarkeit, vorzüglichen Geschmacks und Größe recht häufige Anpflanzung. Eine allgemein zu empfehlende Krügers (schwarze) Herzkirsche besitzen wir aus Guben bereits. Die Obige, kürzlich erzogene, wird etwa nach einem Sohne des Krüger, der die Krügers Herzkirsche erzog, benannt sein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: groß oder sehr groß, stets breiter als hoch, manche Exemplare zu einer viereckigen Form neigend. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe stärker gedrückt; desgleichen zu beiden Seiten und am stärksten auf dem Rücken gedrückt; der Bauch zeigt nur flache Furche, der Rücken sehr breite, flache, oft auch keine Furche; der Stempelpunkt sitzt in ziemlich oft wirklich starkem Grübchen, von einigen beulenartigen, einzeln fast höckerartigen Erhöhungen in der Nähe des Stempelpunktes umgeben. Die Figur links oben ist im Holzschnitte wenig gelungen und ist die begrenzende Linie am Kopfe zu flach nur durchgeschleift.

Stiel: stark, schön grün, wenig gebogen, 1½—2″ lang, sitzt in weitgeschweifter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas, oft wenig erhebt, gewöhnlich aber nach dem Rücken hin stärker abfällt. Der Stiel hat häufig einen längern Absatz und sitzen nicht selten 3 und selbst 4 Früchte an demselben Stielabsatze.

Haut: hinreichend stark, um einigen Druck zu vertragen, ziemlich glänzend, schwarzbraun, mit lichteren Stellen, namentlich an den Stellen der Furchen, zuletzt fast schwarz.

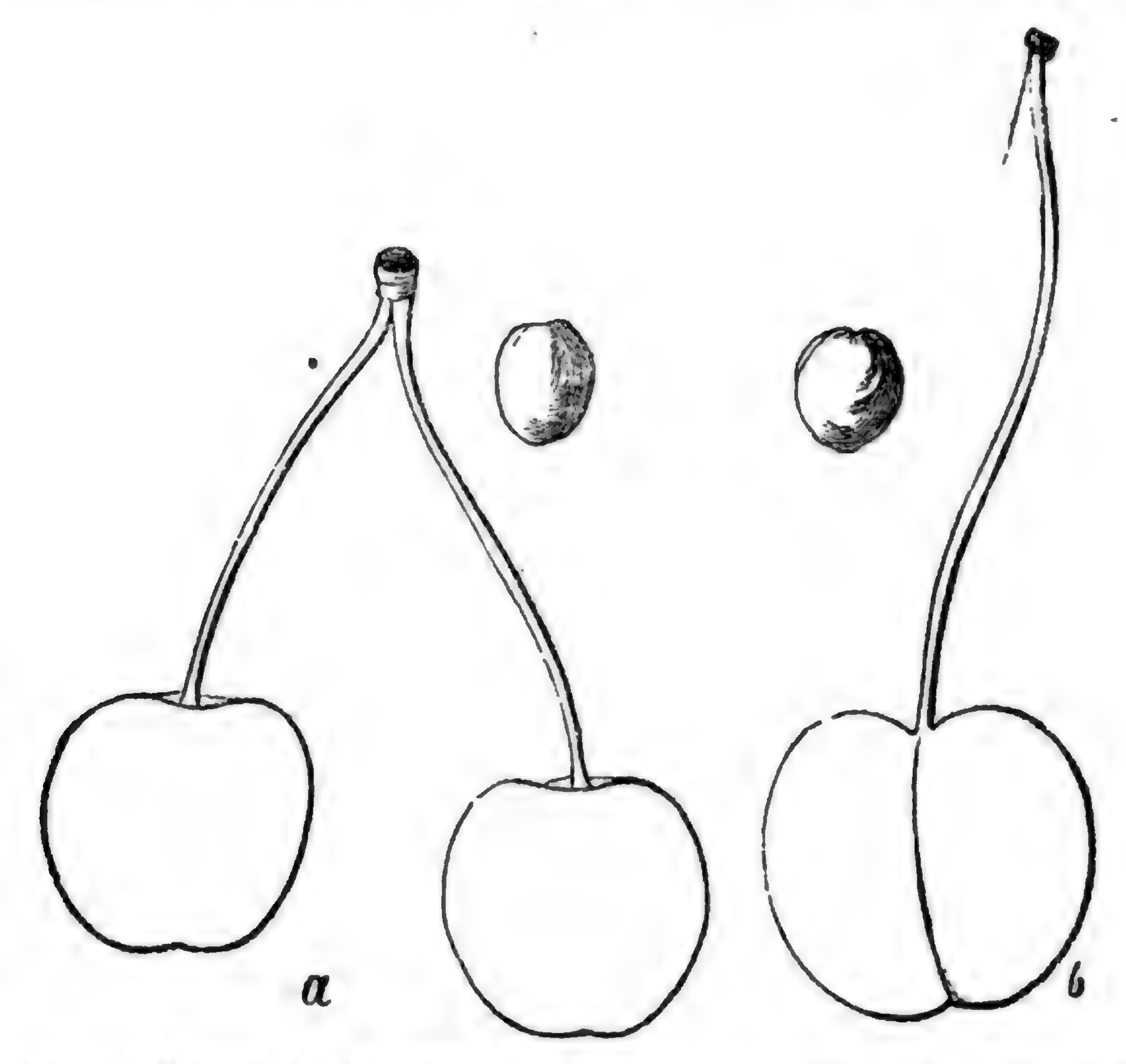
Das Fleisch ist dunkelroth, mäßig hart, doch so consistent, daß die Sorte mit zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist dunkelroth, der Geschmack recht süß, durch etwas Säure gehoben und wirklich vorzüglich.

Der Stein ist ziemlich dickbackig, ganz kurz oval, oder breit eioval, welche Form durch die an der einen Seite vorstehenden starken Rückenkanten, mit vortretender Mittelkante, die sich am Stielende etwas erhebt, verdorben wird. Vom Stielende gehen mehrere starke Afterkanten aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende der 3. Woche, oder Anfang der 4. der Kirschenzeit, einige Tage nach der Bouquetamarelle und Eltonkirsche, ziemlich gleichzeitig mit der Zeisbergischen Kirsche, Büttners und Bettenburger Herzkirsche, auch der Frühen Lemercier. In anhaltendem Regenwetter springt sie, wie leider so viele andere auf, was 1867 geschah; der Geschmack wurde aber dennoch piquant und wirklich vorzüglich. Zum Trocknen muß sie, bei ihrer Süßigkeit, gleichfalls sehr taugen.

Der Baum wächst rasch und ist früh und reich tragbar.

Oberdieck.



Schwarze Knorpelkirsche von Mezel. **†, Ende der 3ten Woche der K.-Z.
Bigarreau monstroueux de Mezel.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser, auch bei mir noch großen und delikaten Sorte, empfing ich zuerst von Hrn. De Jonghe zu Brüssel als Bigarreau monstroueux de Mezel, und zweifelte nach der Abbildung in den Annales an Aechtheit der Sorte, bekam aber von der Société van Mons, mithin von Bivort, dieselbe Frucht, so daß ich in ihr doch diejenige Frucht ächt besitzen werde, welche Bivort im Album und darnach auch in den Annales in Größe und Form der Fig. b oben, in Farbe in den Annales ganz braunroth (nach halbreifer Frucht?), im Album violettschwarz abgebildet hat. Sie ist nach Nachrichten, welche Bivort aus den Annales de la Société centrale d'Horticulture de la France, Vol. 38, S. 25, gibt, keine neue, sondern eine nur lange unbekannt gebliebene Frucht (s. unten die Anmerk.), die ihren Namen davon trage, daß sie die größeste unter den Knorpelkirschen sei, (110 Früchte wögen ein Kilogr.). Ein Herr Legier de la Parade habe sie in einem Weinberge zu Mezel, unweit Clermont-Ferrand, (Puy de Dome) in Frankreich aufgefunden, worauf sie im Bulletin der Gesellschaft von Clermont-Ferrand publicirt sei. Bivort sagt, sie reife in der ersten Hälfte des Juli; dann finde man dunkelbraune, rothe und noch rosenrothe Früchte, (also folgerartig, O.). Die Frucht sei so hoch als breit, nach dem Stempelpunkte merklich abnehmend, (die Abbildung stellt sie etwas breiter als hoch, und nach dem Stempelpunkte wenig abnehmend dar, wie manche Exemplare auch bei mir waren), an beiden Seiten gedrückt, zuweilen etwas herzförmig; Haut sei dick, glänzend, zuerst blaßroth (panaché de rouge), später schwarzroth (pa-

naché de pourpré foncé). Der lange Stiel sitze in weiter Höhlung; der Stempelpunkt unvertieft. Das Fleisch sei fest, saftreich, von süßem, erhabenen Geschmacke. — Da es auch eine Bigarreau blanc de Mezel gibt, (die mir aber in dem von Hrn. Grafen von Lambertye zu Chaltrait in Frankreich empfangenen Reise, 1867 die Große Prinzessinkirsche lieferte), und die Größe bei uns der mancher andern Sorten noch nachsteht, habe ich sie, wie oben, benannt.

Literatur und Synonyme: Erste Nachricht steht, wie gedacht, in den Annales der Societät von Clermond-Ferrand 1846. Bivort Album III, S. 95, und Annales 1858, S. 35, ohne Synonyme. Morthillet hat sie Tom II, S. 107, als Bigarreau de Mezel, führt den von Bivort angegebenen Ursprung an und bemerkt, Hogg habe sie irrig als Monstrous heart, bei Downing finde sie sich als Great Bigarreau de Mezel. Hogg hat im Manuale eine Monstrous Heart mit den Synonymen Bigarreau gros Coeuret, Bigarreau Jabonlais, Bigarreau Gaboulais, Big. de Lyons, Bigarreau gros monstroueux, Bigarreau monstroueux de Mezel, Marcelin, Gros Coeuret, Wards Bigarreau, die als sehr groß, stumpfherzförmig, Haut anfangs gelblich tinged and streaked with red, später dunkelroth und zuletzt dem Schwarzen nähernd, Fleisch pourplich, fest und saftreich, rich and excellent, reift Mitte bis Ende Juli, geschildert wird. Sie ist schwerlich unsere Frucht schon deshalb nicht, weil, wenn sie erst 1846 aufgefunden wurde, sie noch nicht so viele Synonyme haben konnte, scheint aber in mehreren Synonymen mit der Obigen verwechselt worden zu sein. Auch von Hrn. De Jonghe erhielt ich als Bigarreau ros Coeuret, neben der sein Catalog noch eine Bigarreau monstroueux de Mezel hat, eine Bunte jedoch nach den erbauten Früchten nicht sehr große Knorpelkirsche, die aber wieder nicht die Gros Coeuret des Herrn Morthillet ist, welche er mit der Großen Prinzessinkirsche zusammenstellt. Leider konnte ich Hoggs Monstrous Heart bisher nicht bekommen. Der Lond. Catal. hat unter Nr. 10 auch eine Bigarreau gros Coeuret, mit dem Synon. Bigarreau Gros Monstroueux, die als dunkelroth herzförmig, sehr groß, festfleischig und Mitte Juli reifend, geschildert wird, und wird sie Hoggs Monstrous Heart doch wohl sein. — Downing S. 153, ohne Figur, und S. 257 der Ausgabe von 1866, hat eine Bigarreau Gros Coeuret, mit Beziehung auf Thompson und Poiteau, mit den Synon. Large Heartshaped Bigarreau, Bigarreau Gros, Monstroueux, Gros Coeuret (Bon Jardin), mit der Bemerkung, sie sei eine Französische Sorte; diese wird wieder Hoggs obige Frucht sein. Daneben hat er in der Ausgabe von 1866, S. 262, eine Great Bigarreau de Mezel mit den Synon. Monstrous de Mezel, Bigarreau Goubalis (Gaboulais? O.), und wird Hr. Morthillet in ihr richtig unsere obige Frucht gesucht haben. — Elliott wird, S. 214, als Large Heartshaped nach der Beschreibung und den Syn., denen als irrig auch noch Guigne noire luisante und gleichfalls wohl irrig New large blace Bigarreau beigegeben werden, wohl wieder Hoggs Frucht haben. — Jedenfalls sind beide Früchte in den Synon. mehrfältig verwechselt werden, und auch als Gros Coeuret gehen mehrere Früchte.

Gestalt: stumpfherzförmig, am Stiele meistens stark, zuweilen nur mäßig abgeschnitten, am Kopfe etwas gedrückt, wo der Stempelpunkt in starkem Grübchen steht. Der Bauch ist etwas, oft wenig, der Rücken stark gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche und erhebt sich mitunter zu einer stumpfen flach gefurchten Schneide; der Rücken zeigt bald nur Linie, bald breite, flache Furche, einzeln selbst eine Erhöhung. Die Oberfläche der Furche ist meist ziemlich höckerig.

Stiel: hellgrün, mittelstark, 1½—2" lang und länger, sitzt in flacher, enger, einzeln auch weiter Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich häufig nur wenig erhebt und nach der Rückenseite stärker, oft stark abfällt.

Haut: glänzend, fest, anfangs roth, in voller Reife schwarzbraun, fast schwarz mit lichtern, noch braunrothen Stellen.

Fleisch: heller roth als die Haut, selbst in vollster Reife nicht dunkelroth, halbhart, so daß man die Frucht vor voller Reife noch zu den Herzkirschen zählen könnte; der Saft gefärbt, der Geschmack gewürzreich, recht süß, durch etwas Säure gehoben und vorzüglich.

Der Stein ist, wie auch Bivort angibt, oft oval, meist eioval, mäßig dickbackig. Die mäßig breiten und starken Rückenkanten stehen am Stielende nur etwas vor. Mehrere starke Afterkanten gehen vom Stielende und von den Rückenkanten aus.

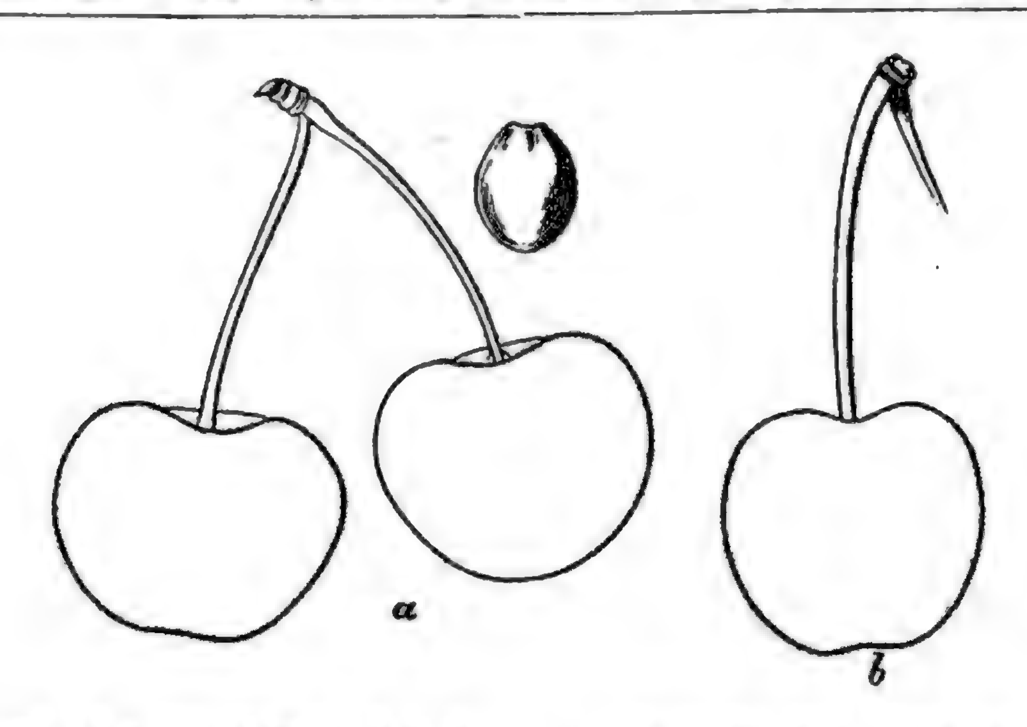
Reifzeit und Nutzung: Zeitigte vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, selbst noch etwa 8 Tage vor der Schwarzen Spanischen und Ochsenherzkirsche, Ende der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum ist gesund und hat nach Bivort der junge Baum so starke Neigung zum Hängen, daß man mit einem Stabe nachhelfen muß. Mein großer Probezweig von De Jonghes Reise war seit 5—6 Jahren nur sehr mäßig fruchtbar; der Probezweig vom Reise der Société van Mons saß gleich 1867 sehr voll.

Anm. Die Frucht konnte ich 1867 schwer von der von Jahn und aus Herrenhausen überein erhaltenen Thränenmuskateller unterscheiden, die auch ganz gleichzeitig reifte, und möchte man diese Identität auch durch die Angabe Bivorts, daß die Triebe Neigung zum Hängen haben, ins Auge fassen, doch muß namentlich der größer werdende Baum mehr entscheiden. Ich bemerke indeß, daß auch Jahn in seinem Catalog, von 1864, S. 54, schon Aehnlichkeit der Obigen mit der Thränenmuscateller gefunden hat.

Oberdieck.

No. 170. Grolls schwarze Knorpelkirsche. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelk.



Grolls schwarze Knorpelkirsche. **†, Ende der 3ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Im Handbuche III, S. 135, Nro. 42, ist bereits eine Grolls Knorpelkirsche, oder, wie sie von Truchseß genannt wurde, Grolls bunte Knorpelkirsche vorgekommen, die zu den sehr werthvollen, in Guben gewonnenen Samensorten gehört. Es zeigt sich bei dieser Frucht wieder, daß ein ganz kurzer Name, wie er nach wiederholten und im Ganzen auch zweckmäßigen Anträgen anderer Pomologen im Handbuche angenommen worden ist, doch in manchen Fällen uns nöthigt, später einen Beisatz bei dem Namen hinzuzusetzen, oder, wenn er früher stattfand, wieder aufzunehmen. So muß der Name Grolls bunte Knorpelkirsche auch wieder hergestellt werden, indem das an guten Kirschensorten fruchtbare Guben uns jetzt auch mit einer zwar nicht eben so großen, jedoch auch werthvollen und in Guben geschätzten Grolls schwarzen Knorpelkirsche bereichert hat, deren Reis ich aus Guben erhielt und 1867 bereits Früchte brachte, die in Größe den aus Guben erhaltenen Früchten nicht nachgaben. Die Frucht ist etwa von einem Sohne oder Namesverwandten des Herrn Groll, von dem die Grolls bunte Knorpelkirsche herstammt, erzogen worden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Stumpfherzförmig, manche Exemplare fast hochaussehend, meist jedoch breiter als hoch. Wurde in meinem Boden noch groß und wird sie in gutem Kirschenboden in günstigen Jahren zu den Großen gehören. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, am Kopfe meist

nur etwas gedrückt, am Bauche sehr wenig, am Rücken stärker gedrückt. Furchen sind unbedeutend und zeigt der Rücken oft selbst eine Erhöhung; der Stempelpunkt liegt meist in breitem, flachem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, grün, kurz und meist nur $1^1/_4''$ lang, wenig gebogen, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle und fällt der Rand der Vertiefung nach Bauch und Rücken nur wenig stärker ab.

Haut: stark, ziemlich glänzend, in der Reife schwarzbraun, fast etwas ins Violette spielend, auf dem Rücken gewöhnlich lichter gefärbt, und finden sich in der dunkleren Färbung fast über die ganze Frucht hellere braunrothe Punkte und Fleckchen, die man bei genauerer Betrachtung deutlich wahrnimmt. In vollster Reife wird sie schwarz.

Fleisch: sehr dunkelroth, so consistent, daß die Frucht noch völlig zu den Knorpelkirschen gehört; der dunkelrothe Saft hat durch merkliche und wieder durch beigemengte süße Säure gehobene Süßigkeit etwas Piquantes.

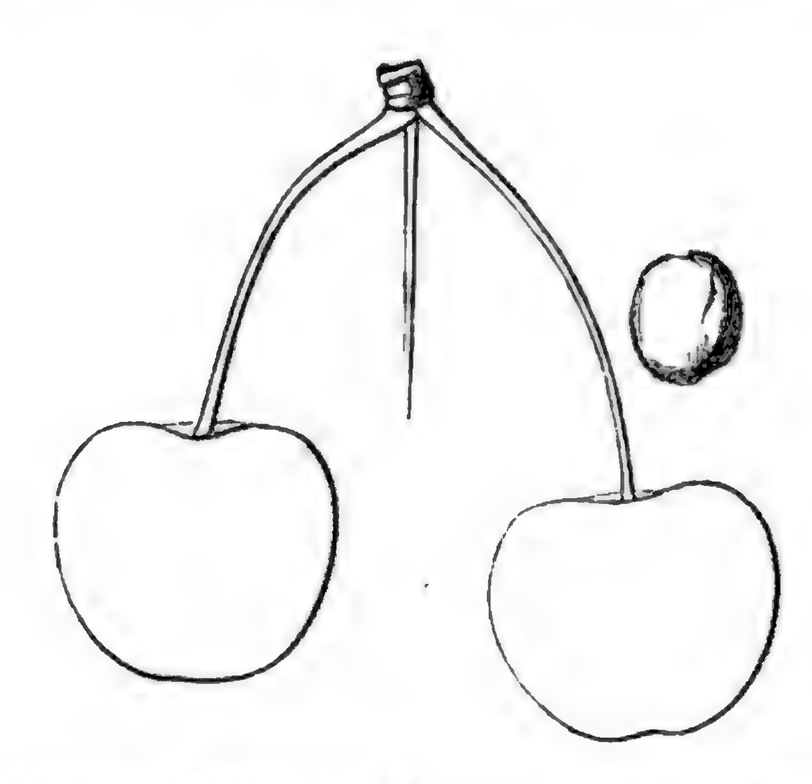
Der Stein ist oval oder eioval, bei breiten Exemplaren breiteiförmig, ziemlich dickbackig; die breiten, stark vortretenden Rückenkanten treten nach dem Stiele hin nur wenig über die Grundform vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 mit der Zeisbergischen und Büttners schwarzen Herzkirsche, kurz nach der Bouquetamarelle in der 3ten Woche der Kirschenzeit. Muß bei Beschaffenheit des Fleisches und Saftes auch zum Trocknen sehr taugen.

Der Baum wächst gut und wurde der Probezweig rasch fruchtbar.

Oberdieck.

No. 171. Gubener schwarze Knorpelkirsche. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelk.



Gubener schwarze Knorpelkirsche. **†, Anf. d. 4ten W. d. K.-Z.
(Schwarze Knorpel-Bernsteinkirsche.)

Heimath und Vorkommen: Auch diese recht schätzbare Sorte erhielt ich durch die Güte des Herrn Conditors Groth aus Guben, unter dem Namen Schwarze Knorpel-Bernsteinkirsche. Sie ist wohl ohne Zweifel in Guben erzogen, zeichnet sich durch große Fruchtbarkeit (es sitzen häufig 3 Früchte an demselben Stielabsatze) und innere Güte aus. Der Name ist mir noch nirgend vorgekommen und findet sich selbst in Dochnahls Führer nicht, enthält auch einen Widerspruch in der Benennung, da der Name Bernsteinkirsche, nach der Farbe des Bernsteins, wohl nur bunten Herz- und Knorpelkirschen gegeben werden kann, nicht aber schwarzen. Wie die Benennung entstanden ist, ist unbekannt, und habe ich geglaubt, sie dem Orte zu Ehren, welcher uns schon so manche treffliche Kirsche geliefert hat, wie oben geschehen ist, am besten benennen zu können. Sie hat manche Aehnlichkeit mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche, ist aber noch stärker rundherzförmig und ist schon reif, wenn die Große schwarze Knorpelkirsche erst stärker geröthet ist. Möge sie unter obigem Namen sich um so mehr verbreiten.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst aufgeführt.

Gestalt: groß, sehr stumpfherzförmig, häufig rundherzförmig; am Stiele ist sie stark abgeschnitten; am Stempelpunkte nur wenig,

oft kaum gedrückt, zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt, am meisten noch auf dem Rücken; Furchen sind unbedeutend oder fehlen ganz, ja der Rücken zeigt oft selbst eine Erhöhung; der Stempelpunkt liegt bei den meisten Exemplaren in schönem, flachem, oft selbst unbedeutendem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, grün, 1¼ bis 1¾" lang, sitzt in recht weiter, meistens etwas flacher Höhlung, deren Rand sich fast rundherum gleichmäßig erhebt, und nur nach dem Rücken hin etwas stärker abfällt.

Haut: consistent, sehr glänzend, vor voller Reife mit hellerem und dunklerem Roth gestrichelt, später schwarzbraun, fast schwarz, etwas ins Violette schillernd, mit einzelnen, etwas lichteren Stellen, zuletzt wirklich schwarz.

Fleisch: fest, doch nicht hart, dunkelroth; der Saft stark gefärbt, der Geschmack recht süß, mit Beimengung von etwas Bitterkeit, durch Säure gehoben und vorzüglich.

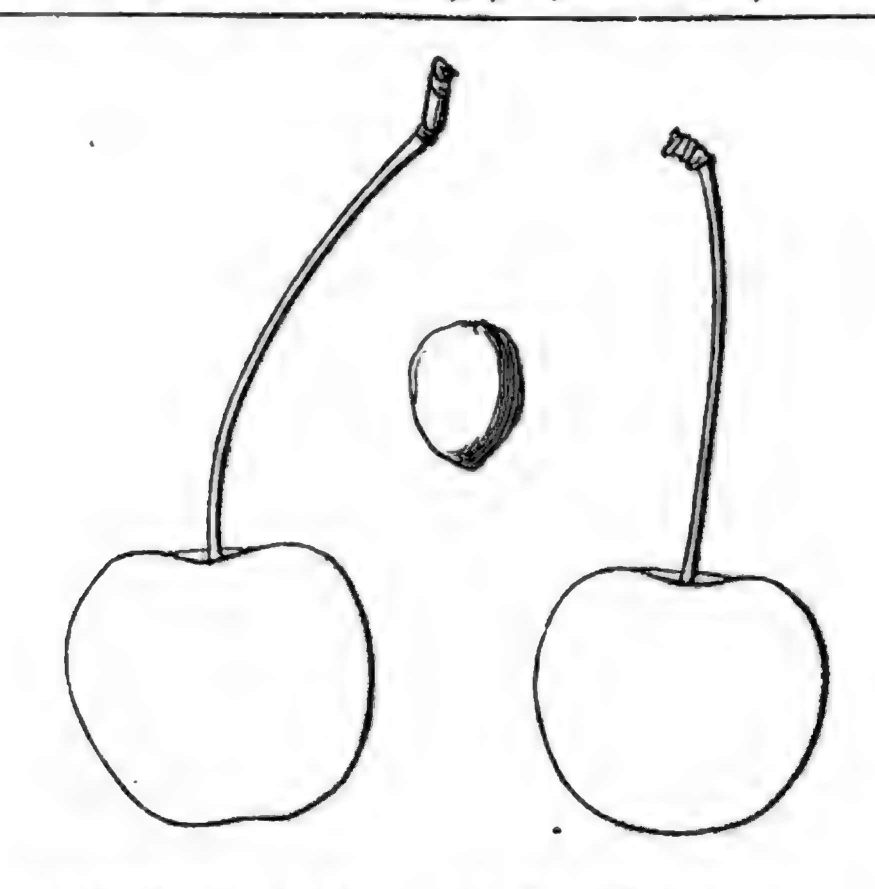
Der Stein ist ganz kurz oval, zu rund neigend; die breiten, meist stark vortretenden Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin ziemlich stark.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, mit der Ochsenherzkirsche, Späten Amarelle und andern, in der 4ten Woche der Kirschenzeit. Wird, wie die Große schwarze Knorpelkirsche, besonders auch im Haushalte gut zu verwenden sein. In anhaltendem Regen sprang sie 1867, wo manche anderen stark litten, fast gar nicht auf.

Der Baum wächst sehr rasch und saß der schon groß gewordene Probezweig im 3ten Sommer nach der Anfertigung sehr voll.

Oberdieck.

No. 172. Schleihahns Kirsche. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelkirschen.



Schleihahns Kirsche. **†, 4te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese große, sehr gute Kirsche wurde auf der Versammlung der Pomologen zu Berlin von einigen Herrn aus Berlin als eine recht große und vorzügliche Sorte gerühmt, mit der gegebenen Nachricht, daß sie im Garten des Herrn Gastwirths Schleihahn im Drachenhause bei Potsdam entstanden sei. Das Reis kam durch die Güte des Herrn Kunstgärtners Lauche zu Potsdam in meinen Besitz und trug mir zuerst 1865, und gleich voll auch 1866 und 1867 wieder. Obwohl bereits mehrere ähnlich große und gute Sorten bekannt sind, reiht sie sich doch in der Reifzeit in die Schwarzen Knorpelkirschen gut ein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: groß, 1″ im Durchmesser haltend, stumpfherzförmig, am Stiele merklich abgeschnitten, am Stempelpunkte gleichfalls etwas gedrückt, auf der Bauchseite etwas, auf der Rückenseite stärker gedrückt. Die Bauchseite hat etwas breite, flache, oft wenig bemerkliche Furche, deren Ränder sich meist etwas aufwerfen. Die Rückenseite zeigt nur breite, sehr flache Furche, oder selbst etwas Erhöhung, wo die Frucht oft mehrere Höcker oder Buckeln zeigt. Der ziemlich starke Stempelpunkt liegt in merklicher, etwas breiter, nicht selten starker und weiter

Vertiefung. Der Bauch erhebt sich über die Vertiefung des Stempelpunktes oft etwas, so daß das Grübchen mehr nach dem Rücken hin liegt und erscheint die Frucht, von der Bauchseite angesehen, am Kopfe ziemlich zugerundet. Die Figur links oben ist im Holzschnitte nicht genügend gelungen.

Stiel: grün, mittelstark, oft dünn, hat häufig oben einen Absatz, ist $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" lang und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach den Rückenseiten hin stärker abfällt und zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt.

Haut: glatt, glänzend, straff angezogen, in der Reife dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Fleisch: consistent, so daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört, hellroth, der Saft gefärbt, der Geschmack süß und gut.

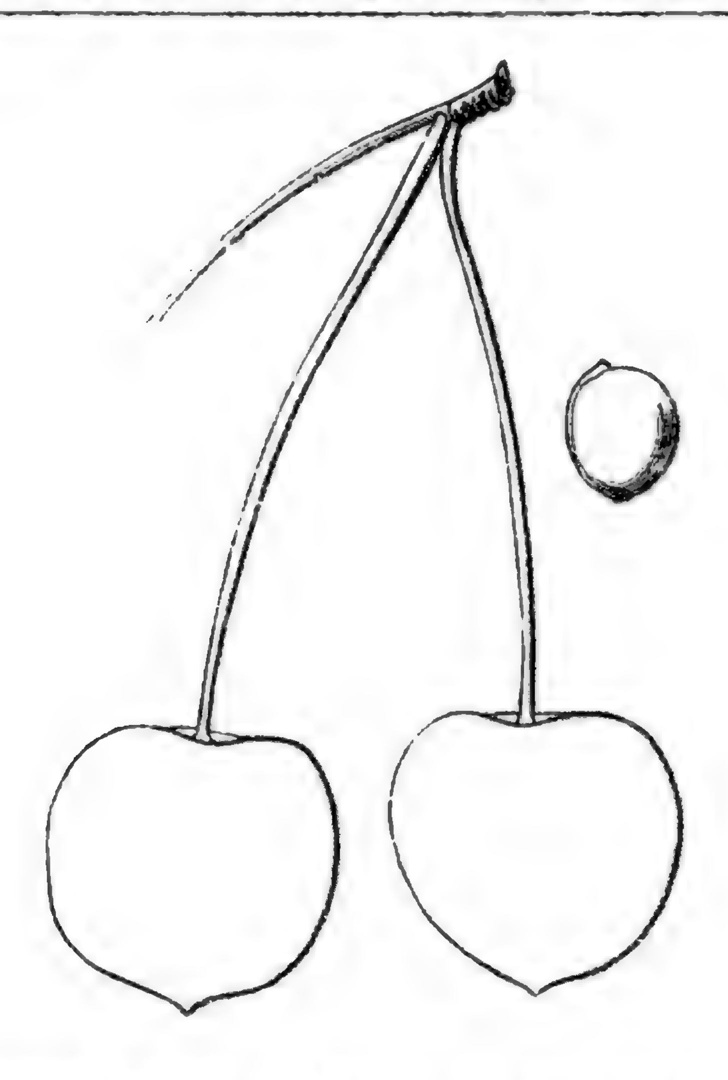
Stein: mittelgroß, eiförmig, meist eioval, über welche Form nach dem Stielende hin die Rückenkanten sich etwas aufwerfen. Die Rückenkanten sind breit, die Mittelkante tritt nur mäßig vor, die Nebenkanten treten stark vor. Oft zeigen sich Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1865 noch vor der Großen Prinzessinkirsche, bald nach der Schwarzen Tartarischen, 1866 und 1867 indeß mit der Großen Prinzessinkirsche, in der 4ten Woche der Kirschenzeit. Ist für Tafel und Haushalt wohl eben so brauchbar, als die Große schwarze Knorpelkirsche.

Der Baum wächst rasch und kräftig und ist sehr fruchtbar.

Oberdieck.

No. 173. Kleindiensts braune Knorpelk. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelk.



Kleindiensts braune Knorpelkirsche. **†, Anf. der 5ten Woche d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist abermals eine aus Guben herstammende und auch in Guben geschätzte, werthvolle, große Frucht, die Herr Winzer Kleindienst zu Guben erzog, von dem auch die Wilhelmine Kleindienst abstammt. Sie reift aber vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche und ist von andern, gleichzeitig reifenden Kirschen leicht zu unterscheiden durch ein feines, am Kopfe vorstehendes Spitzchen. Sie wurde in Jeinsen, wo der Probezweig 1867 schon trug, völlig so groß, als die aus Guben mir gesandten Früchte waren. In häufigem Regen, der 1867 eintrat, sprang sie nur wenig auf. Das Reis erhielt ich durch Herrn Conditor Groth zu Guben, der sich durch Mittheilung der Gubener Sorten ein besonderes Verdienst um das Kirschen bauende Publikum erworben hat.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Groß, herzförmig, oft auch mehr oval, mit einem am Kopfe vorstehenden, feinen Spitzchen, auf dessen Spitze oben der Stempelpunkt steht, wie man durch das Glas deutlich sehen kann, so daß,

gegen die allgemeine Regel, ein Stempelgrübchen sich gar nicht findet. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe flach oder etwas erhobener zugerundet. Am Bauche ist sie nur wenig oder gar nicht gedrückt und ohne bemerkbare Furche; am Rücken ist sie mehr gedrückt und zeigt eine breite flache Furche.

Stiel: grün, mäßig stark, lang 2″, oft noch 1/2″ mehr, hat aber einen etwas längeren, gemeinschaftlichen Absatz, an dem häufig 3 Früchte hängen und sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach dem Rücken etwas stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: ziemlich stark, glänzend, straff angezogen, in der Reife dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun, oft noch mit dunkelbraunen Stellen.

Das Fleisch ist so weit hart, daß die Sorte noch zu den Knorpelkirschen gehört, etwas heller roth, als die Haut; der reichlich vorhandene Saft ist gefärbt; der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

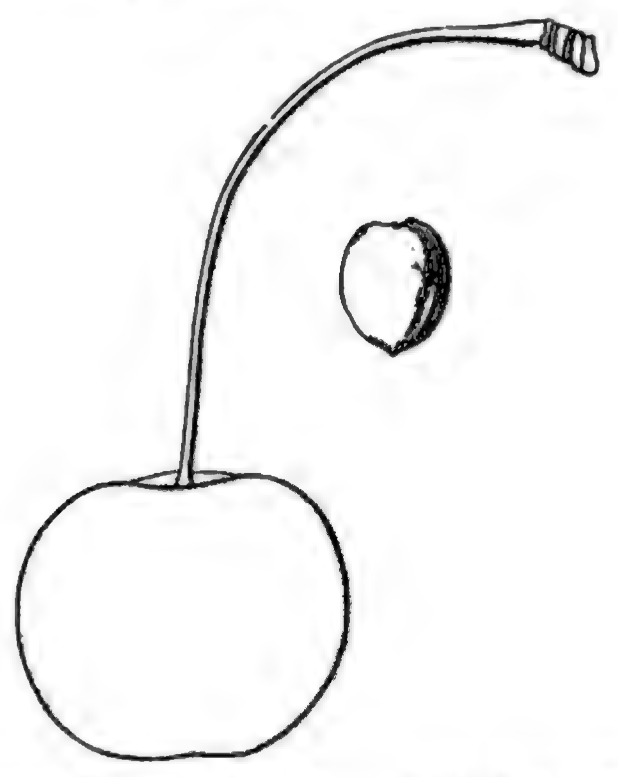
Der Stein ist ziemlich dickbackig, eioval, über welche Form die breiten, ziemlich starken Rückenkanten sich etwas erheben, doch die Grundform nicht stark entstellen.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, Anfangs der 5ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst rasch und trug der Probezweig gleich im 2ten Jahre nach der Anfertigung voll.

Oberdieck.

No. 174. Germersdorfer große Kirsche. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelk.



Germersdorfer große Kirsche. **††, 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Die Gegend von Guben, obwohl nur Sandboden darbietend, der indeß mit der nöthigen Feuchtigkeit versehen ist, auch in schon so mildem Klima liegt, daß man in größerer Ausdehnung Weinbau betreibt, scheint besonders für die Kirschenzucht geeignet, und sind dort nicht wenige treffliche, neue Kirschensorten gewonnen worden, um deren Verbreitung der Gartenbau=Verein zu Guben sich besondere Verdienste erworben hat. Schon als Truchseß sein Kirschenwerk herausgab, hatten die derzeitigen Mitglieder des Gubener Gartenbau=Vereins eine Anzahl gar werthvoller Kirschensorten an Truchseß gesandt, die größtentheils in unserm Handbuche jetzt schon näher beschrieben worden sind. Im Jahre 1865 erfreuten mich abermals die jetzigen Mitglieder des Gartenbau=Vereins zu Guben, durch die freundliche Vermittlung des Herrn Conditors Groth und des Herrn Leschke daselbst, sowohl im Frühlinge mit einer Anzahl Kirschenreiser, als auch durch die Uebersendung sehr reicher Fruchtproben von Kirschen, nach denen in der Monatsschrift 1865 sich schon genügende Beschreibungen entwerfen ließen, zumal die Herrn Groth und Leschke auch nähere Nachricht über die verschiedenen Sorten und besonders auch deren Baum mir mitgetheilt hatten, wofür ich denselben hier nochmals danke. Herr Conditor Groth schrieb mir, daß in Guben fast jeder aus einem Steine aufgehende Kirschenbaum mehr oder weniger eine gute Frucht hervorbringe, unter welchen Sämlingen nicht wenige besonders gute Sorten seien, mit denen bekannter zu werden oft einige Schwierigkeiten habe, da, wenn Jemand eine besonders werthvolle Sorte gewinne, er sich hüte, dies gleich bekannter werden zu lassen, weil er sonst riskire, daß er eine Anzahl von Jahren hindurch von dem Baume nichts erndten würde,

weil ihm im Winter alle Reiser von solchem Baume leicht würden entwandt werden. Die meisten der sonst übersandten Sorten, denen 1868 noch andere hinzugekommen sind, haben bis 1868 schon zwei Mal getragen und sind fast alle besonders werthvoll. Unsere obige, in Guben besonders geschätzte Frucht, ist in dem dicht bei Guben belegenen Germersdorf entstanden. Sie trug selbst in dem ungünstigen Kirschenjahre 1868 sehr voll.

Literatur und Synonyme: Beschreibung und Figur ist schon in den Monatsheften 1865, S. 289 gegeben worden. Es existirt in Guben unter dem Namen Mertsching's Sämling noch eine andere Sorte, die man von der Großen Germersdorfer Kirsche in der Frucht nicht unterscheiden kann; höchstens hatten die übersandten Früchte von Mertsching's Sämling noch flachere Rückenfurche, wie möglich auch noch ein Unterschied darin liegen kann, daß der Baum von Mertsching's Sämling stehende Zweige haben soll, während von der Obigen gemeldet wird, daß sie sich etwas mit den Zweigen hänge. Sind beide Varietäten wirklich gleich, so entsteht die Frage, ob Mertsching's Sämling nicht etwa die ursprünglich erzogene Sorte ist, und nachdem sie nach Germersdorf gebracht war, dort nur zuerst benannt worden ist. Man hat auch noch eine merklich kleinere, doch noch immer werthvolle Germersdorfer kleine Kirsche, die in Größe von der Obigen vielleicht nur in für den Baum ungünstigerem Boden verschieden ist, wie man ganz das Gleiche auch bei der Lauermannskirsche und Großen Prinzessinkirsche bemerkt hat, so daß Truchseß beide Sorten für verschieden hielt.

Gestalt: sehr groß, nicht selten 14''' im Durchmesser haltend und die obige Figur an Größe noch übertreffend. Sie wurde selbst in Jeinsen 1867 kaum kleiner, und erlangte die Größe der Figur oben. Form gerundet, herzförmig, oft ziemlich oval, am Stiele etwas abgeschnitten, am Stempelpunkte nicht, jedoch 1867 etwas gedrückt; am Bauche mäßig stark, auf der Rückenseite stark gedrückt; der Bauch hat sehr flache Furche, deren Ränder sich nur flach erheben; der Rücken recht breite, tiefe, nicht selten fast spaltartige Furche, die nach dem Stiele hin am breitesten und tiefsten ist. In der Furche des Rückens läuft eine Linie bis zum Stempelpunkte herab, der nicht auf der eigentlichen Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin sitzt, indem der Bauch sich über den Stempelpunkt noch etwas erhebt, so daß die Frucht, vom Rücken angesehen, sich etwas zuspitzt; der Stempelpunkt liegt meistens flach vertieft.

Stiel: mittelstark, hellgrün ohne Röthe, lang, meist 2'' lang, sitzt auf der Frucht in einer weiten, meist auch tiefen Höhle, deren Rand vom Bauche ab angesehen, zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, auf der Rückenseite aber recht stark abfällt.

Haut: straff, zähe, dunkelbraun, in vollster Reife schwarzbraun. Etwas lichtere Stellen zeigen auch dann noch dunklere Fleckchen und Strichelchen in der etwas lichter rothen Grundfarbe.

Fleisch: mäßig fest, so daß die Frucht jedoch noch zu den Knorpelkirschen gezählt werden muß, ziemlich hellroth; Saft nur etwas geröthet; Geschmack süß, durch ein Wenig angenehme Säure gehoben.

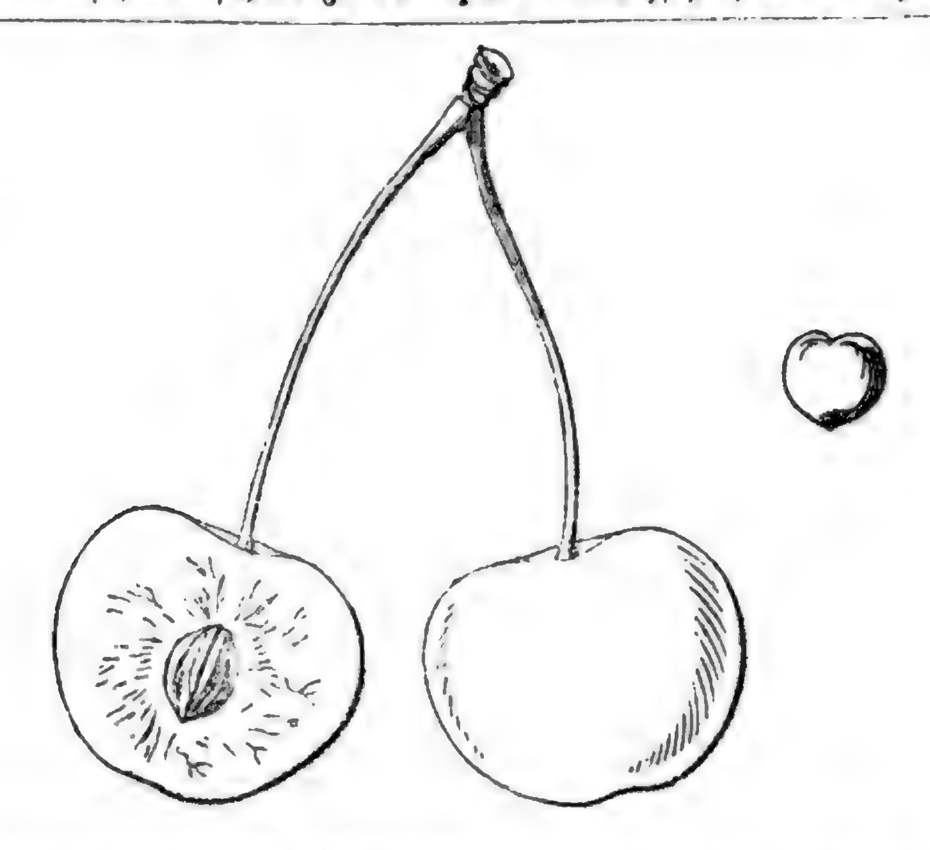
Stein: für die Frucht mäßig groß, eiförmig, meist nach der Bauchkante hin am dicksten; Rückenkanten mäßig breit und fast flach, erheben sich am Stielende nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Die Früchte wurden zugleich mit Grolls bunter Knorpelkirsche übersandt, die in dem heißen Sommer 1865 zwar schon 15. Juli reif waren, deren Reife aber dennoch in die 5te Woche der Kirschenzeit zu setzen ist. In zu anhaltendem Regen berstet die Frucht auf. Man soll sie nicht zu lange am Baume lassen, da die Wespen ihr sehr nachstellen.

Der Baum wird groß, liebt, nach der von Herrn Conditor Groth gegebenen Nachricht, etwas quelligen, kalten Sandboden und liefert darin die größesten und schönsten Früchte, die in schwerem Boden kleiner bleiben, trägt reich und wächst nicht ganz pyramidal, sondern macht gern etwas sich neigende oder hängende Sommertriebe.

Oberdieck.

No. 175. Leschke's schwarze Knorpelk. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelk.



Leschke's schwarze Knorpelkirsche. **††, 5te Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese vortreffliche Sorte wurde mir mit der Bezeichnung Leschke Nr. 1, übersandt und konnte Herr Leschke sich nicht mehr erinnern, wie er in deren Besitz gekommen sei; vermuthlich ist sie in seinem Grundstücke aus dem Kerne entstanden, hat auch erst zweimal bei ihm getragen und habe ich mir um so mehr erlaubt, diese reich tragende und durch Güte sich auszeichnende Frucht nach Herrn Leschke zu benennen. Derselbe bemerkt, daß wenn die Frucht ferner in gleicher Güte bleibe, er sie jeder andern gleichzeitig reifenden Sorte vorziehen würde.

Literatur und Synonyme: Beschreibung und Figur ist schon in den Monatsheften 1865, S. 293, gegeben worden.

Gestalt: Sehr groß, rundherzförmig, etwas zur viereckigen Form neigend; am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur wenig gedrückt, zu beiden Seiten etwas und stärker auf der Rückenseite gedrückt. Der Bauch zeigt flache, oft nur unbedeutende Furche, der Rücken breite, flache Furche, in der eine schöne Linie herabgeht; der Stempelpunkt liegt in merklichem Grübchen.

Anm. Der Stein ist nach der früher in den Monatsheften gegebenen Figur durch den Xylographen in der Kirsche dargestellt, wo man die Form des Steins nicht sieht, der daher noch separat dargestellt ist, und hat auch die nicht nach der Natur gemachte Zeichnung von den Adern um den Stein keine Bedeutung.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_2$" lang, grün, erst später etwas schmutzig roth angelaufen, sitzt in weiter, tiefer, zu beiden Seiten etwas aufgeworfener Höhle, die nach Rücken und Bauch etwas stärker abfällt.

Haut: straff angezogen, zähe, glänzend, in voller Reife schwarz.

Fleisch: nur etwas consistenter, als bei Herzkirschen; Fleisch und Saft sind sehr dunkelroth, der Geschmack sehr angenehm süß.

Der **Stein** ist verhältnißmäßig klein, breit-eiförmig, zur runden Form neigend; die Rückenkanten sind breit und treten ziemlich stark vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Grolls bunter Knorpelkirsche*) und muß die Reife darnach in die 5te Woche der Kirschenzeit gesetzt werden.

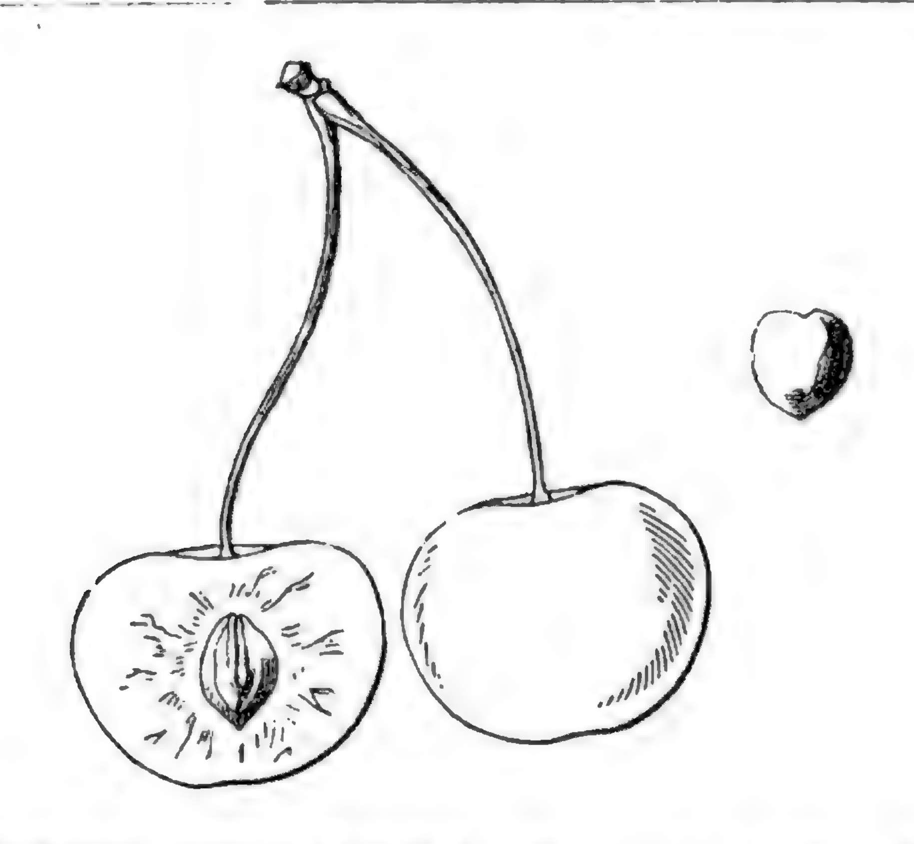
Der **Baum**, von welchem ich Reiser erst im Frühlinge 1866 erhielt, ist starkwüchsig und sehr tragbar. Es setzen gewöhnlich mehrere Früchte an demselben kurzen Stielabsatze an.

---

*) Anm. Die im Handbuche als Grolls Knorpelkirsche I, S. 135, aufgeführte Frucht, die in Guben jetzt als Grolls Weiße bekannt ist, wurde früher bald Grolls Weiße, bald Grolls Große, bald Grolls große weiße Knorpelkirsche genannt und führte Truchseß sie als Grolls bunte Knorpelkirsche auf. Ich glaubte den Namen ohne Schaden noch etwas abkürzen zu können, doch muß das Beiwort „bunte" wieder hinzugesetzt werden, da mir zugleich eine Grolls schwarze Knorpelkirsche übersandt wurde, die vielleicht nicht dieselbe ist, welche Truchseß unter dem Namen erhielt und mir verloren gieng, da sie sich durch Größe nicht auszeichnete, während jetzt unter dem Namen mir eine große schöne Frucht übersandt wurde, von welcher Sorte die ältesten bekannten Bäume nur etwa 25 Jahre alt sind.

Oberdieck.

No. 176. Neumanns schwarze Knorpelk. Truchseß I, A. d. Schw. Knorpelk.



Neumanns schwarze Knorpelkirsche. **†, 5te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Von dieser sehr guten, reich tragenden Frucht schreibt mir Herr Leschke zu Guben, daß sie auf dem Weinberge des Herrn Neumann aufgefunden worden sei, woselbst, wie man glaubt, sie aus dem Steine entstanden ist.

Literatur und Synonyme: Beschreibung und Figur von ihr ist schon in den Monatsheften von 1865, S. 322, gegeben worden.

Gestalt: groß, rundherzförmig, etwas zur viereckigen Form neigend, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur wenig gedrückt, fast zugerundet, am Bauche wenig, am Rücken stärker gedrückt; der Bauch zeigt flache, meist unbedeutende Furche; der Rücken breite flache, einzeln auch tiefe Furche; eine in der Furche herabgehende Linie ist meist nur schwach ausgedrückt; der Stempelpunkt sitzt in ziemlichem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_2$" lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklich aufwirft, und nach Bauch und Rücken ziemlich stark abfällt. — Es sitzen häufig mehrere Früchte an einem kurzen Stielabsatze, der nicht selten auch ein kleines Blättchen zeigt.

Anm. Wegen der oben links dargestellten Kirsche siehe die Anmerkung unter Nr. 175.

Haut: straff, zähe, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Das Fleisch ist etwas heller roth, fast kirschroth, mäßig fest, so daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist, wie das Fleisch nicht dunkelroth, sondern hellroth gefärbt, der Geschmack süß und sehr angenehm.

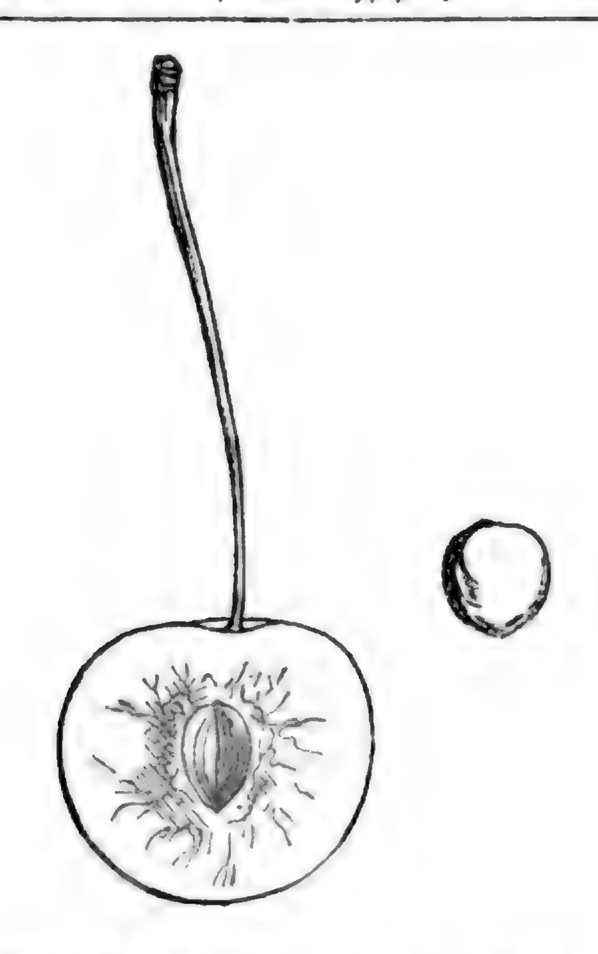
Der Stein ist mehr kurz-oval, als eiförmig, mancher anscheinend breiter als hoch, mäßig groß; Rückenkanten breit, mäßig stark vortretend.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der gleichzeitig übersandten Grolls bunter Knorpelkirsche, wornach die Reife in die 5te Woche der Kirschenzeit zu setzen ist. Zu jedem Gebrauche.

Der Baum steht in Guben auf Sandboden und wird mittelgroß. Er ist sehr fruchtbar.

Oberdieck.

No. 177. Wilhelmine Kleindienst. Truchseß I, A. b. Schw. Knorpelkirschen.



Wilhelmine Kleindienst. **††, 5te W. d. K = 3.

Heimath und Vorkommen: Von dieser trefflichen Kirsche schreibt Herr Conditor Groth zu Guben mir, daß sie bei jedem Wetter sich halte und auf jedem Boden gedeihe. Herr Kleindienst ist bei einer andern Frucht mir als Winzer bezeichnet und wird obige Sorte auf dessen Weinberge erwachsen und nach einer Tochter oder Frau des Herrn Kleindienst benannt sein, worüber ich demnächst wohl noch genauere Nachricht erhalte.

Litteratur und Synonyme: Beschreibung von ihr und Figur ist schon in den Monatsheften 1865, S. 361, gegeben worden.

Gestalt: groß, am Stiele etwas abgeschnitten, am Stempelpunkte fast zugerundet. Der Bauch ist ziemlich gedrückt und zeigt nur sehr flache Furche; der Rücken ist stärker gedrückt mit sehr flacher, oft kleiner Furche; der unbedeutend vertiefte Stempelpunkt sitzt meistens etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: ziemlich stark, grün, nicht geröthet, von ungleicher Länge, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" lang, sitzt in bald flacher, bald tieferer Höhle, deren

Anm. Wegen des in die Frucht oben eingezeichneten Steins und der Adern um denselben siehe die Bemerkung unter Nr. 175 supra.

Rand zu beiden Seiten sich nur mäßig erhebt und nach dem Rücken etwas stärker, als nach dem Bauche abfällt. Die Frucht setzt meistens einzeln, nicht gepaart an.

Haut: straff, zähe, so daß sie sich gut verfahren läßt, glänzend braunroth, zuletzt ziemlich schwarzbraun; wo sie noch braunroth ist, zeigt sie hellere Punkte und Strichelchen in der Röthe.

Das Fleisch ist nur so hart, daß sie eben noch zu den Knorpelkirschen gehört, hellroth, der Saft nur wenig gefärbt, der Geschmack angenehm süß, durch ein wenig Säure gehoben.

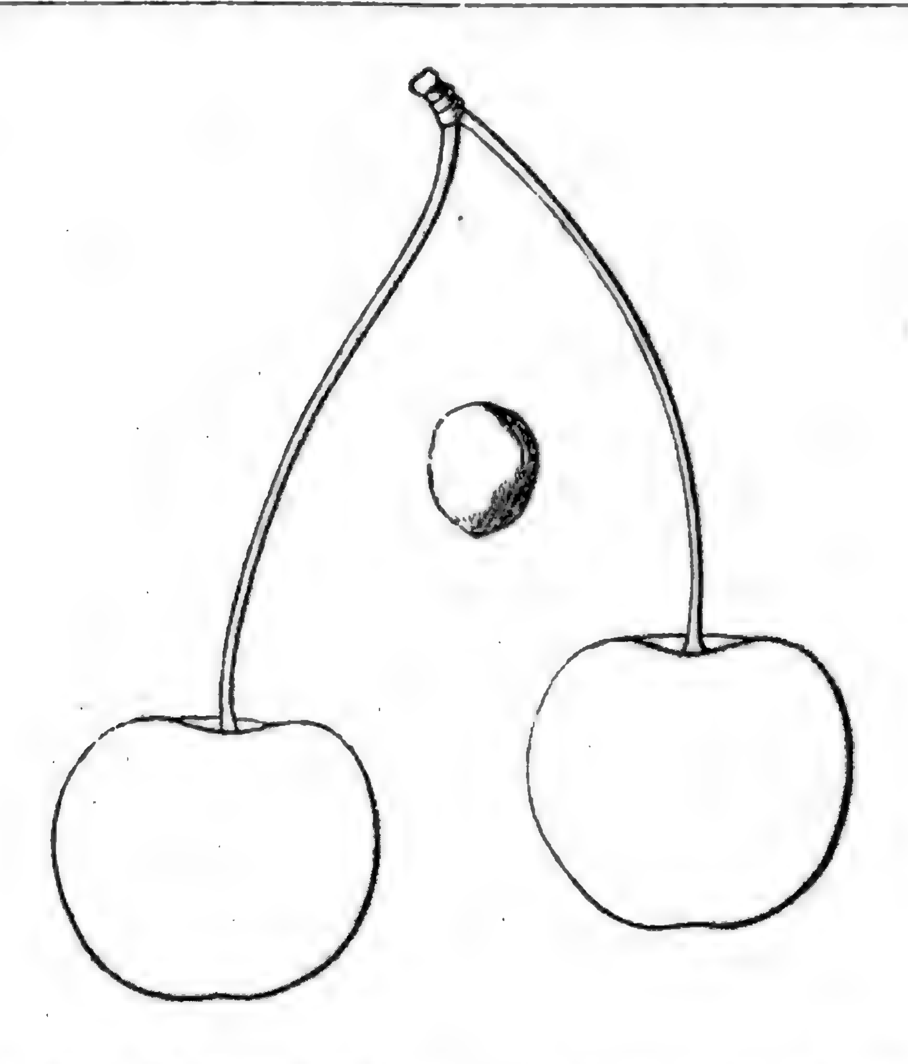
Der Stein ist mäßig groß, fast oval, nach der Spitze ein Weniges stärker abnehmend; Rückenkanten mäßig breit und stark.

Reifzeit und Nutzung: Reift gleichzeitig mit der mir zugleich mitgesandten Grolls bunten Knorpelkirsche, wornach die Reifzeit in die 5te Woche der Kirschenzeit zu setzen ist.

Der Baum hält nach der von Herrn Groth mir gegebenen Nachricht das Mittel zwischen Pyramidal und Hängend, wächst gut und ist fruchtbar.

Oberdieck.

No. 178. Schneiders späte Knorpelkirsche. I, 1. B. Truchseß. Schw. Knorpelk.



Schneiders späte Knorpelkirsche. **††, Ende der 5ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Von dieser trefflichen Sorte, die allgemeine Anpflanzung verdient, gab Hr. Leschke zu Guben mir die Nachricht, daß sie auf einem Grundstücke zuerst aufgefunden sei, dessen Besitzer Schneider heiße; sie sei unter dem Namen Schneiders Späte schon mehr verbreitet, und bezeichnet Herr Leschke sie als die größte ihm bekannte Kirsche. Der Probezweig des 1865 aus Guben erhaltenen Reises trug schon 1867 und 1868 voll und erlangte die Frucht selbst in meinem Boden, in den größeren Exemplaren, die Größe der obigen Figur.

Literatur und Synonyme: Beschreibung und Figur ist schon in den Monatsheften 1865, S. 294, gegeben; sie ist aber nach Früchten, die in Guben dasmal nicht die rechte Größe erlangt hatten, bei der Beschreibung in den Monatsheften zu klein dargestellt. Muß nicht verwechselt werden mit einer unter den frühesten Sorten zeitigenden Schneiders Kirsche, welche ich durch die Güte des Hrn. von Langsdorf zu Carlsruhe erhielt, und über welche in der Monatsschrift 1863, S. 55, Nachricht gegeben ist. Diese Sorte, die nur so festes Fleisch hat, daß man sie noch zu den Herzkirschen rechnen kann, kommt schon weiter oben unter Nr. 159 als Schneiders frühe Herzkirsche vor. — Die Frucht war auch sehr ähnlich einer andern Sorte, die ich unter dem Namen Kleindiensts Sämling erhielt, deren Stein ist aber mehr eiförmig und die Frucht nicht so groß.

Gestalt: sehr groß, meist zu einem an beiden Seiten abgestumpften Ovale neigend, oft jedoch auch mehr herzförmig, nach dem Kopfe stärker abnehmend. Am Stiele ist sie nur ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte etwas gedrückt, auf der Bauchseite wenig, auf der Rückenseite merklich gedrückt; der Bauch hat sehr flache, der Rücken breite und flache Furche, in der eine dunklere Linie herabläuft; der Stempelpunkt liegt bald in kleinem, meist aber starkem und weiten Grübchen.

Stiel: mittelstark, gelbgrün, beim Liegen der Frucht wenig röthlich anlaufend, lang, meist 2½″ lang, oft 2¾″, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten etwas erhebt, nach Rücken und Bauch dagegen stärker, oft recht stark abfällt.

Haut: glatt, glänzend, in der Reife dunkelkirschroth, zuletzt ziemlich schwarzbraun. In der Röthe unterscheidet man allermeist noch zahlreiche dunklere Fleckchen und Strichelchen.

Das Fleisch ist consistent, etwas schmutzig gelblich roth; der Saft noch ziemlich geröthet, so daß sie darnach fast zu den bunten Knorpelkirschen zählen könnte, der Geschmack süß und sehr angenehm.

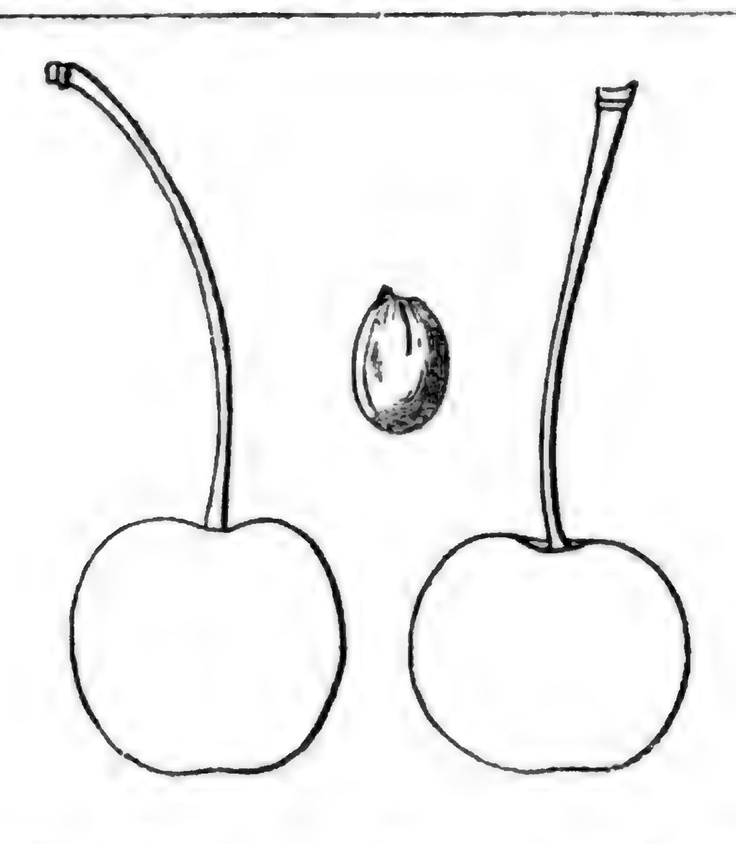
Der Stein ist etwas langeiförmig, meist mehr eioval, mäßig groß, ziemlich dickbackig, Rückenkanten mäßig breit und fast flach.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte etwas nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche mit Grolls bunter Knorpelkirsche, Ende der 5ten Woche der Kirschenzeit. In zu anhaltendem Regen berstet die Frucht auf, was jedoch in dem vielen Regen 1867 wenig der Fall war. Zu jedem Gebrauche.

Der Baum gedeiht nach der gegebenen Nachricht auf jedem Boden gut, zeigt gesunden, frischen Wuchs und geht hoch.

Oberdieck.

No. 179. Rival-Kirsche. Truchseß I, A. b. Schwarze Knorpelkirschen.



Rival-Kirsche. **†, Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: Ist erst in neuester Zeit, und, nach der Benennung, in England oder Amerika erzogen, wo? und von wem? weiß ich noch nicht näher. Zu der Benennung mag etwa die Concurrenz um einen Preis auf einer Ausstellung Anlaß gegeben haben. Mein Reis erhielt ich von den Hrn. Simon Louis zu Metz und ist sie nach den wenigen vorhandenen Angaben ächt. Sie ist durch späte Reife bei ansehnlicher Größe, auch durch ihren guten Geschmack eine werthvolle Frucht, welche Verbreitung sehr verdient. Ist schon schmackhaft, wenn sie nur erst etwas dunkelroth wird, und hat sie dann ziemlich weiches Fleisch, das später härter wird. Der Probezweig trug 1867 und 1868 voll.

Literatur und Synonyme: Scheint noch nicht näher beschrieben zu sein. In Simon Louis Cataloge findet sie sich als Rival Guigne, mit den Kennzeichen: mittelgroß, uneben in der Oberfläche, schwarz, Fleisch sehr fest, gezuckert, sehr gut, Reife im August. Bei der Festigkeit des Fleisches ist die Benennung als Guigne nicht angemessen, doch nennt man wohl bisher auch schwarze Knorpelkirschen Guigne, wenn auch Andere angefangen haben, alle Knorpelkirschen, auch die schwarzen Bigarreau zu nennen. In der Monatsschrift 1864, S. 200, führt der jüngere Baltet sie als Rival-Herzkirsche auf, mit den Kennzeichen: mittelgroß, schwarzroth, säuerlich, fast ziemlich gut; August; Baum von untersetztem Wuchse, Blüthe reich; lasse die Frucht häufig vor der Reife fallen. Von letztgedachter Eigenschaft fand ich 1866, 67 und 68 keine Spur und trug sie voll; der untergesetzte, buschige Wuchs findet sich; bei festem Fleische ist die Benennung Rival-Herzkirsche nach unserem Systeme unrichtig.

Gestalt: mehr als mittelgroß, meist stark zu einem an Kopf und Stiel gedrückten Ovale neigend; manche Exemplare sind dabei selbst etwas breiter als hoch, meistens so hoch als breit. Am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, auch am Kopfe gedrückt; der Bauch ist etwas, der Rücken stärker gedrückt; der Bauch hat flache, der Rücken breite und flache, einzeln auch breite und tiefe Furche. Die Oberfläche zeigt manche Beulen, namentlich Erhöhungen neben den Furchen und am Stempelpunkte, der in weitem, ziemlich tiefem Grübchen liegt.

Stiel: mittelstark, grün, sanft gebogen, sitzt meistens in enger, flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, aber nach dem Stiele hin, wo die Furche den Rücken stark drückt, beträchtlich stärker abfällt.

Haut: glänzend, ziemlich fein, doch zähe, braunroth, später stellenweise schwarzroth mit lichteren Stellen, zuletzt ziemlich schwarz.

Das Fleisch ist anfangs hellroth und der Saft nur wenig gefärbt, später dunkelroth und der Saft stark gefärbt, saftreich, der Geschmack in voller Reife recht süß, durch etwas süße Säure gehoben und sehr angenehm.

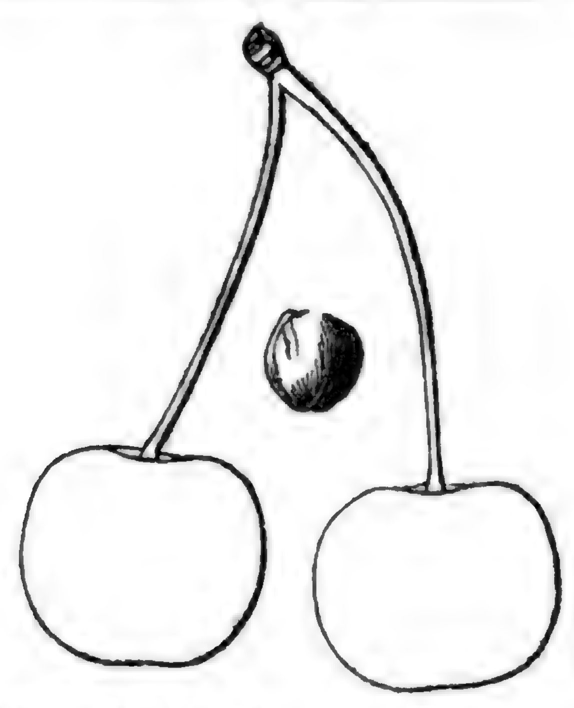
Der Stein ist ziemlich oval, länger als breit, mäßig dickbackig, am Stielende ein Wenig abgeschnitten. Einige Asterkanten gehen vom Stielende oder auch von der Rückenkante aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben so spät als die Späte schwarze Knorpelkirsche, gewöhnlich in der Mitte des August.

Der Baum ist etwas untersetzt und dadurch kenntlich, daß er die Zweige in Quirlen ansetzt.

Oberdieck.

No. 180. Bowyers frühe bunte Herzkirsche. Truchseß I, 2. a. Bunte Herzk.



Bowyers frühe bunte Herzkirsche. **, Mitte der 1ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, die nach ihrem Erzieher benannt sein wird, worüber es an näheren Nachrichten noch fehlt. Von J. Booth zu Flotbeck werde ich sie ächt erhalten haben, und hielt sie anfangs mit Adams Herzkirsche überein; doch zeitigt sie ein paar Tage früher, ist etwas größer und besser und durch ziemlich viele feinere und etwas stärkere dunkelrothe Fleckchen kenntlich, die ihr ein punktirtes oder getüpfeltes Ansehen geben, welches Kennzeichen auch Downing anführt. Von der Gartenbaugesellschaft zu London erhielt ich unter obigem Namen eine schwarze Herzkirsche, die mir mit der Coburger Maiherzkirsche, (Early Pourple Guigne), besonders nach dem langen Stiele identisch schien, also etwa durch eine Verwechslung im Reise mit der Engl. Early Pourple Guigne mir zuging. Ich will indeß bemerken, daß ich in meinem Cataloge geschrieben habe: Bowyers Early Black Heart, Hort Soc.; ich weiß nicht, ob nur durch Versehen, oder ob man in London jetzt auch eine Bowyers frühe schwarze Herzkirsche hat, die sich im Lond. Catal. und den mir bekannten Engl. Werken allerdings nicht findet. Wäre es eine eigene Sorte, so würde sie etwa noch einige Tage früher zeitigen, als die Coburger Maiherzkirsche, was 1867 der Fall war; doch schrieb ich diese um einige Tage frühere Reife dem Umstande zu, daß der Baum etwa zufällig nicht recht wuchshaft ist. Wegen der Möglichkeit der Existenz einer Bowyers frühen schwarzen Herzkirsche habe ich indeß das Beiwort: bunte im Namen hinzugefügt. — Nach Hoggs und Downings Angaben werde ich die obige Sorte von Booths ächt haben, und empfiehlt die Sorte sich durch reiche Tragbarkeit, frühe Zeitigung und zartes süßes Fleisch.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 54, Nr. 22, Bowyers Early Heart, bezeichnet sie als eine stumpfherzförmige, mittelgroße, zartfleischige, treff-

liche, frühe bunte Herzkirsche, deren Baum reich trage. Hoggs Manual eben so. Downing S. 171. Elliott hat sie nicht. Synonyme finden sich noch nicht.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig; am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, auch am Stempelpunkte etwas gedrückt, wo der Stempelpunkt in ziemlich starkem Grübchen steht, so daß die Frucht sich da ein Wenig einzieht. Zu beiden Seiten ist sie etwas und auf der Rückenseite am stärksten breit gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken allermeistens nicht, vielmehr umgekehrt bei manchen Exemplaren eine Erhöhung, und wo bei einzelnen Exemplaren eine Furche auf der Rückenseite sich zeigt, ist sie flach und breit.

Stiel: hellgrün, mittelstark, $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, sanft gebogen, sitzt in weiter, tiefer Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig, oft gar nicht erhebt, und auch nach dem Rücken hin selten merklich stärker abfällt.

Haut: glänzend, in der Reife mit einem schönen Kirschroth stärker und leichter überzogen, so daß von der gelben Grundfarbe wenig rein zu sehen ist. Im stärker und leichter aufgetragenen Roth zeigen sich viele feine und auch ziemlich viele, etwas stärkere, wie angespritzte, dunkler rothe Punkte und Fleckchen.

Das Fleisch ist zart, mattgelb, gegen die Schale schwach röthlich, der Saft wasserhell, der Geschmack sehr angenehm süß, durch eine kleine Beimischung von Säure gehoben.

Der Stein ist breit-eiförmig, mäßig dickbackig; die ziemlich starken, etwas breiten Rückenkanten werfen sich nach dem Stielende etwas auf und verschieben die Form etwas.

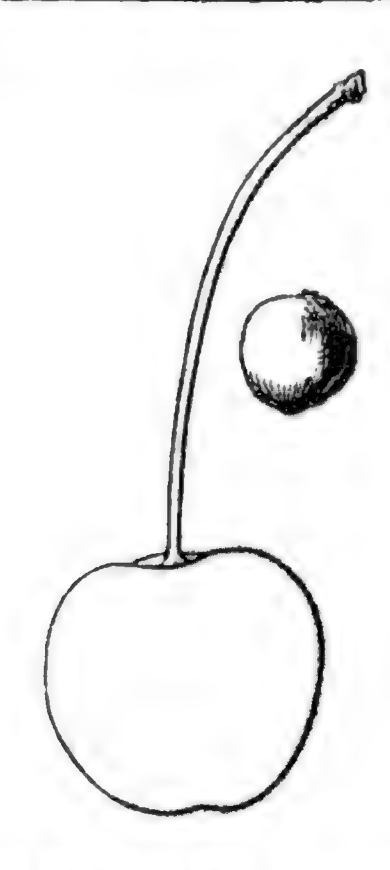
Reifzeit und Nutzung: Zeitigte bei mir mehrmals ziemlich gleichzeitig mit Adams Herzkirsche, 1867 noch 3 Tage früher, in der Mitte der 1ten Woche der Kirschenzeit. Wenn der Lond. Catalog die Reife Ende Juli setzt, so ist das offenbar Druckfehler; Hogg setzt Ende Juni und auch diese Angabe ist noch etwas spät, da er richtiger die Reife der Early Pourple Guigne Mitte Juni setzt. Downing, in dort etwas wärmerem Klima, setzt die Zeitigung auf Anfang Juni. Alle Bestimmungen der Reife nach Kalenderzeit geben aber keinen sicheren Anhalt, da die Reife derselben Sorte schon in meiner Gegend gegen Süddeutschland um ziemlich 4 Wochen differirt.

Der Baum wächst gut und ist reich tragbar.

Anm. Auch die Schöne von Orleans, von der Lond. Societät, die ich von Hrn. Grafen Lambertye zu Chaltrait auch als Nouvelle d'Orleans erhielt, (die 1867 sich beide identisch zeigten), reifte gleichzeitig mit der Obigen, und hat auch eben so zartes Fleisch und sehr reiche Tragbarkeit, der Geschmack ist etwas weniger piquant als bei der Obigen; die Schöne von Orleans ist aber meistens hochaussehend und der Stiel merklich länger. Die Unterschiede gegen Adams Herzkirsche sind schon oben angegeben; die Früheste bunte Herzkirsche zeitigt um einige Tage früher. Meine Nienburger Herzkirsche zeitigt auch gleich nach der Frühesten bunten Herzkirsche, ist etwas größer und weniger roth getüpfelt.

Oberdieck.

No. 181. **Werdersche bunte Herzkirsche.** Truchseß I. B. a. Bunte Herzk.



Werdersche bunte Herzkirsche. **†, 2te Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ganz besonders reich tragende frühe Kirsche, die ich von Hrn. Kunstgärtner Lauche zu Potsdam unter dem Namen Liefelds Braune bekam, nachdem ich gebeten hatte, diese letzgedachte, gerühmte, von einem Hrn. Liefeld in Werder erzogene Sorte mir zu verschaffen. Da diese Frucht als zu den schwarzen Herzkirschen gehörend, in der Reife schwarzbraun bleibend, mir bezeichnet ist, habe ich sichtbar die rechte Sorte nicht erhalten, und wird Hr. Lauche auch seinerseits ein unrichtiges Reis erhalten haben. Die zu mir gelangte Frucht konnte ich mit keiner mir bekannten Sorte identificiren, und mag es wahrscheinlich sein, daß sie eine in Werder entstandene Samensorte ist. Der rasch gewachsene, erst 1865 angefertigte Probezweig trug schon 1867 und 1868, (in welchem letzten Jahre die Kirschen meist wenig, und nur theilweise wieder voll ansetzten), äußerst voll, reifte gleichzeitig mit der Flamentiner und Bordans Herzkirsche, war der letzteren ziemlich ähnlich, war aber glänzender, die Haut mehr durchsichtig und das Fleisch anfangs fester, später zart. Um sie unter einem bestimmten Namen zu fixiren, habe ich sie benannt, wie oben geschehen ist.

Literatur und Synonyme: Wird noch nicht beschrieben sein.

Digitized by Google

Gestalt: mittelgroß oder noch groß, stumpf herzförmig, etwas breiter als hoch; am Stiele stark abgeschnittten, nach dem Kopfe stärker abnehmend, größte Breite mehr nach dem Stiele hin. Zu beiden Seiten ist sie nur mäßig gedrückt; die Bauchfurche ist unbedeutend; der Rücken zeigt meistens keine Furche, sondern nur Linie. Der Stempelpunkt sitzt in schönem Grübchen, meist etwas unterhalb der sich über ihn etwas erhebenden Bauchseite der Frucht.

Stiel: gelblich grün, mittelstark, sanft gebogen, 2—2½" lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer, oft flacher Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken nur etwas stärker abfällt.

Haut: schön gelb, später dunkler gelb, glänzend, wie durchscheinend, mit schönem Kirschroth fast überall punktirt und gestrichelt, so daß die besonnte, reife Frucht als roth, mit in Punkten und Strichelchen durchscheinender Grundfarbe erscheint.

Das Fleisch ist anfangs fest, so daß man die Frucht zu den Knorpelkirschen zählen könnte, wird aber weich, ist in voller Reife süß und der Geschmack vorzüglich, durch etwas Säure gehoben.

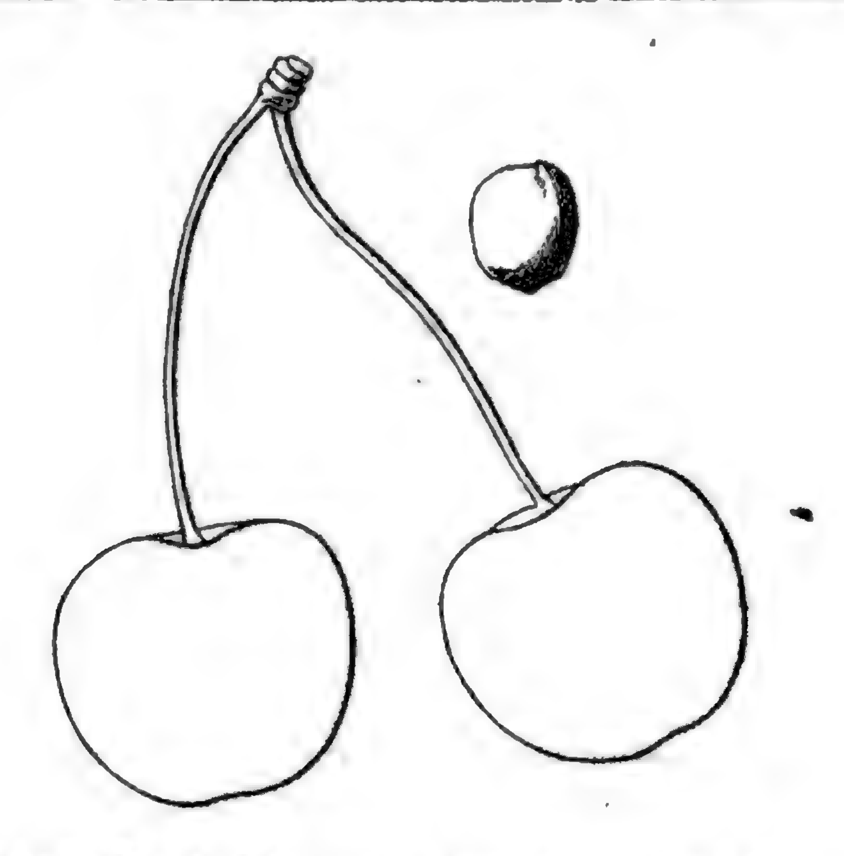
Der Stein ist ziemlich dickbackig, war 1867 kurz- und breiteioval, mit am Stielende sich nur etwas erhebenden, starken und breiten Rückenkanten; 1868 fand ich ihn dickbackig, größte Dicke etwas nach dem Stiele hin, kurz- und breiteiförmig; die starken und breiten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin merklich, so daß der Stein wie etwas verschoben erschien. (Der Stein von Bordans Herzkirsche war weniger breit- und dickbackig.)

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Bordans Herzkirsche, auch noch Winklers weißer Herzkirsche, in der 2ten Woche der Kirschenzeit. Die Haut ist consistent genug, um weiteren Transport der Frucht zu gestatten.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist äußerst tragbar.

Oberdieck.

No. 182. **Ludwigs bunte Herzkirsche.** Truchseß I, 2. a. Bunte Herzkirschen.



Ludwigs bunte Herzkirsche **†, Ende der 2ten Woche der K.-Z.
Bigarreau Ludwig.

Heimath und Vorkommen: Nach Hoggs Angabe im **Florist and Pomologist**, Dezemberheft 1866, ist diese delikate, werthvolle Sorte von dem bekannten Baumzüchter, Herrn Rivers in England erzogen, und wird nur kurz geschildert als hellrothe, lang herzförmige Kirsche. Im Cataloge der Gebrüder Simon Louis, Supplement de 1865/66 ist sie bezeichnet als groß, länglich (oblong), blaßroth, zartfleischig, süß, der Geschmack erhaben und sehr gut. Reife Ende Juni. Ich mag darnach glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, deren Reis ich von den Gebrüdern Simon Louis zu Metz empfieng, indem man mit Bigarreau noch häufig auch bunte Herzkirschen bezeichnet und die Frucht bei mir vor voller Reife wirklich etwas länglich war, während sie in voller Reife 8 Tage später, sich sehr verbreitert hatte und nun wirklich delikat war. Verdient recht häufige Verbreitung, da auch der Probezweig bald und voll trug, und selbst in dem ungünstigen Kirschenjahre 1868 gut ansetzte.

Literatur und Synonyme: Wird noch nicht näher beschrieben sein. Einige näheren Angaben finden sich an den schon oberwähnten Stellen. Auch im Cataloge der Herrn Transon Frères zu Orleans 1864 findet sie sich als Bigarreau de Ludwig mit den Kennzeichen Grand, oblong, rouge vif, chair tendre, jaune, doux, Juin.

Gestalt: Nach der Zeichnung, die ich von ihr 1867 vor voller Reife machte, bildet sie ein am Stiele und Kopfe etwas gedrücktes Oval und war länglich, noch ziemlich festfleischig. Sie hatte aber 8 Tage später an Größe und Breite sehr zugenommen, und war nun groß, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur etwas gedrückt, einzeln etwas stärker herzförmig; die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin, an beiden Seiten etwas, doch bei recht vollkommenen Früchten nicht stark gedrückt; Furchen sind unbedeutend oder fehlen; der Stempelpunkt lag in schönem Grübchen. — 1868 waren auch die noch nicht ganz reifen Früchte nicht länglich, sondern die Figur schon wie oben, und wird dies die gewöhnlichere Gestalt sein.

Stiel: dunkelgrün, ziemlich stark, 1¾ bis 2″ lang, sanft gebogen, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt und einzeln nach der Rückenseite hin stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: hinlänglich zähe, um den Transport zu gestatten, glänzend; die gelbe Grundfarbe ist bei besonnten Früchten mit schönem, glänzenden Kirschroth fast rundum mehr oder weniger punktirt und gestrichelt, so daß stärker geröthete Stellen glänzend kirschroth erscheinen. Beschattet gesessene Früchte behalten mehr von der gelben Grundfarbe. In mehr südlicher Gegend wird sie wohl noch mehr als roth erscheinen.

Das Fleisch ist mattgelblich, vor voller Reife noch etwas consistent, später sehr zart, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack vorzüglich, süß, durch etwas Säure gehoben.

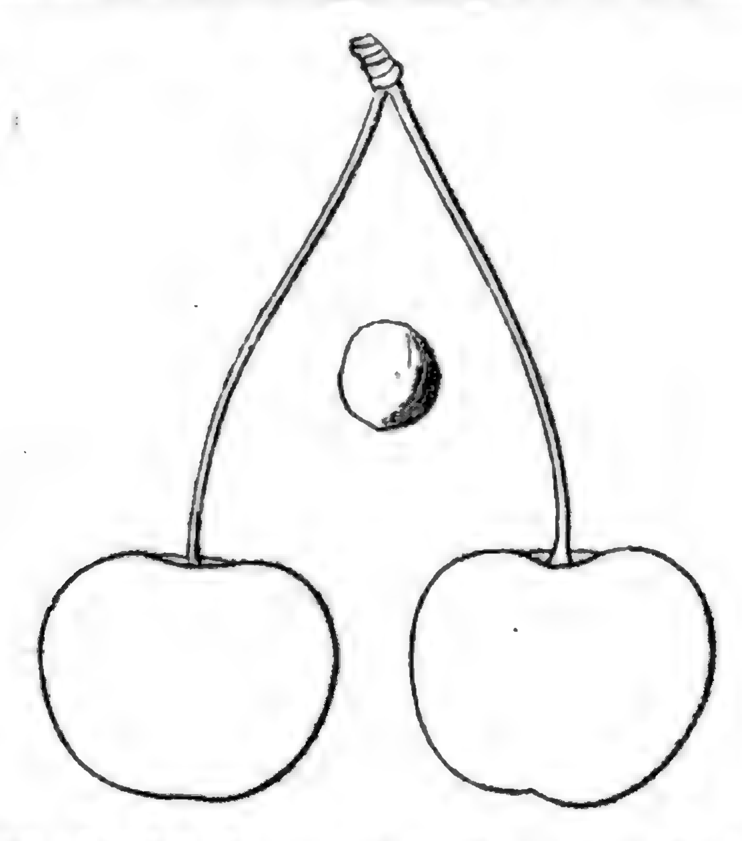
Stein: Auch bei dem Steine fand ich die Eigenthümlichkeit, daß er in den zuerst gebrochenen Früchten lang-eiförmig war, während ich ihn in den später gebrochenen Exemplaren und in den 1868 erwachsenen Früchten breit eiförmig oder kurz eioval fand. Er war ziemlich dickbackig; die mäßig breiten, ziemlich stark hervortretenden Rückenkanten erhoben sich am Stielende etwas. Nach dem Stielende hin zeigen sich meistens Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 und 1868 mit Winklers weißer Herzkirsche, den Knorpelkirschen von Rockport und Cleveland, auch mit der Hedelfinger Riesenkirsche, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst rasch und gut und darf man bereits dessen recht reiche Tragbarkeit annehmen.

Oberdieck.

No. 183. **Coës bunte Herzkirsche.** Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Coës bunte Herzkirsche. **†, Ende der 2ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist nach Elliotts und der Annales Angaben erzogen durch einen Herrn Curtis Coë zu Midletown in Connecticut in Amerika und wird die Frucht sehr gerühmt. Sie hat sich auch in Belgien bereits als groß, schön und vorzüglich bewährt und wird nach den 1866 und 1867 in Jeinsen erbauten Früchten sich auch in Deutschland bald weiter verbreiten. Das Reis erhielt ich zuerst durch die Güte des Herrn Heinrich Behrens in Travemünde, der es von Downing mit bezogen haben wird, und in seinem Cataloge sagt, daß sie nach Downings Zeugnisse von ausgezeichnet köstlichem Geschmacke sei. Der zuerst erzogene Baum lieferte mir nur mittelgroße Früchte ohne Vorzüge vor anderen bekannten Sorten, was an dem jungen Stamme gelegen haben wird, der mir, als ich ihn verpflanzte, eingieng. Ich erhielt dann ein Reis wieder von Herrn Präsidenten Royer zu Namur, dem ich eine Anzahl werthvoller Sorten verdanke, und wie die Sorte sich jetzt als groß und trefflich gezeigt hat, so kann ich auch an der Aechtheit des erhaltenen Reises nicht zweifeln. — Die Engländer nennen mehrere bunte Herz- und Knorpelkirschen mit dem Namen Transparent, z. B. die Englische Bigarreau, (die der Obigen, besonders in Form und Größe ziemlich ähnlich ist, doch später reift), die White Heart, die auch White Transparent heißt, wie eine White Tartarian auch Fraser's White Transparent genannt wird. Da indeß obige Sorte nicht eigentlich eine durchscheinende Haut hat, wenn sie auch sehr glänzend und heller gelb ist, als manche andere, glaubte ich sie besser, wie oben geschehen ist, zu benennen.

Literatur und Synonyme: Emmons S. 173, Nr. 10, Coë's Transparent. Elliott S. 208, bezeichnet sie nur als mittelgroß, regelmäßig gerundet, blaßgelb, mit schönem Roth über ²/₃ der Oberfläche gezeichnet; Fleisch zart, saftreich; Geschmack süß, erhaben und vorzüglich; mittlere Reife 25. Juni. Downing hat in der Ausgabe von 1854 die Sorte noch nicht, wie sie auch im Londoner Cataloge und Hoggs Manuale noch nicht vorkommt; wenigstens wird eine Transparent Guigne, die Downing S. 177 hat, und Hogg im Manuale als Transparent Gean aufführt, die Obige wohl sicher nicht sein, da die Reife von Downing Anfang Juli und von Hogg Ende Juli gesetzt wird, auch Downing über die Erziehung durch Coë nichts sagt, sondern als Literatur nur anführt: Forsyth, Prince; Pom. Man. In den Belgischen Annales gibt Herr Royer Abbildung und kurze Beschreibung, jene (nach dem Belgischen Klima und Boden, wo auch die Reine Hortense eben so viel größer dargestellt wird), 15''' breit und 14''' hoch, wobei jedoch das Colorit die Natur nicht treu genug wieder giebt. Auch der Niederländische Baumgarten gibt III, Taf. 1, Nr. 3, Abbildung und Beschreibung, und bezeichnet die Frucht als sehr gut. Der Verger des Herrn Mas hat sie Nr. 21, und ist die Frucht ziemlich klein abgebildet. — Auch in den Monatsheften von 1868, S. 99, ist von der Obigen schon Beschreibung gegeben.

Gestalt: groß, und sind oben zwar die größesten Exemplare dargestellt, doch waren an dem sehr voll sitzenden Probezweige alle noch als groß zu bezeichnen. Gestalt meistens etwas rund-herzförmig, oft auch stumpf-herzförmig. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur etwas gedrückt, oft fast flach zugerundet; Bauch und Rücken sind mäßig gedrückt, am stärksten der Rücken; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken meistens nicht; der Stempelpunkt liegt in schönem Grübchen, oft von flachen Beulen umgeben.

Stiel: schön grün, ohne Röthe, ziemlich stark, meistens 2'' lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten nur etwas, oft auch stärker erhebt.

Haut: sehr glänzend, gegen Druck zwar etwas, doch nicht zu sehr empfindlich, hellgelb, die besonnten Stellen sind mit einem sehr freundlichen, etwas rosenartigen Roth zahlreich punktirt und gestrichelt, welche Färbung sich blasser mit stark durchsehender Grundfarbe, auch und sehr sanft über den größesten Theil der Frucht verbreitet, während beschattete Früchte größere, von Röthe freie, gelbe Stellen zeigen.

Das Fleisch ist hellgelb, saftreich, zart, der Saft wasserhell, der Geschmack in voller Reife der Frucht süß, durch etwas feine Säure gehoben.

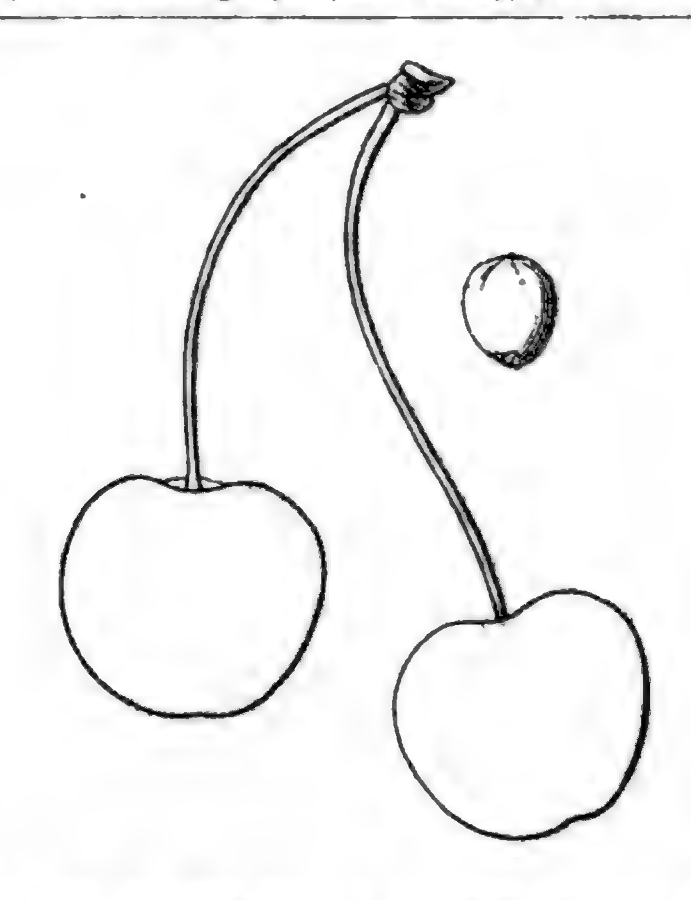
Der Stein ist für die Größe der Frucht nicht groß, ziemlich dickbackig, breiteiförmig, welche Form dadurch entstellt wird, daß breiter vortretende Rückenkanten nach dem Stielende hin sich merklich erheben, während die Bauchkante nach dem Stielende hin sich fast noch stärker einzieht, als nach der Spitze hin.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Winklers weißer Herzkirsche, der Werder'schen schwarzen Herzkirsche, der Hedelfinger Riesenkirsche und anderen, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst kräftig und ist früh und reich tragbar.

Oberdieck.

No. 184. Madisons bunte Herzkirsche. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Madisons bunte Herzkirsche. * †, Ende der 2ten Woche d. K.=Z.
Bigarreau Madison.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Amerikanische Frucht, die nach der von Downing und Elliott gegebenen Nachricht, durch den als Pomologe bekannten Herrn Manning zu Salem aus einem Steine der Common Bigarreau, (wohl die Blutherzkirsche und Runde marmorirte Süßkirsche unsers Handbuchs) erzogen wurde. Die Sorte ist tragbar und trug namentlich 1867 sehr voll, auch brauchbar; indeß erlangte sie bei mir kaum die Mittelgröße und wird von andern gleichzeitig reifenden übertroffen. Auch Downing legt der Sorte nur mittelmäßigen Werth bei, und Elliott, auch Downing in der Ausgabe von 1866 bezeichnen den Baum außerdem als nur mäßig fruchtbar. — Das Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Heinrich Behrens zu Travemünde, der es weiter von Downing bezog, und kann ich nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben.

Literatur und Synonyme: Downing S. 187, Nr. 50, Madison Bigarreau, mit nur kurzen Angaben. Elliott, S. 226, auch nur kurz und ohne Figur. Synonyme sind nicht bekannt. Wer der Herr Madison ist, nach dem die Frucht benannt wurde, ist nicht näher angegeben.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig, oft fast zugerundet herzförmig; am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Stempelpunkte nur

etwas gedrückt; zu beiden Seiten nur etwas breitgedrückt und auf der Rückenseite am stärksten; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken hat nur nach dem Stiele hin eine breite, flache Furche, während mehr nach dem Stempelpunkte hin sich oft eine flache, höckerartige Erhabenheit bildet; der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, oft oben auf.

Stiel: mittelstark, $1^1/_2$", seltener 2" lang, sanft gebogen, sitzt in weiter, tiefer, nach der Rückenseite hin etwas stärker abfallender Höhlung.

Haut: glatt, glänzend, schön gelb, sanft geröthet und an einzelnen Stellen stärker und in fein punktirter Manier, freundlich hellkirschroth geröthet. Bei voller Reife wird die Röthe an den stärker besonnten Stellen wie verwaschen und ziemlich stark.

Das Fleisch ist hellgelb, saftreich, ziemlich zart, (Downing bezeichnet es als halb weich); der Saft ungefärbt, der Geschmack süß und angenehm.

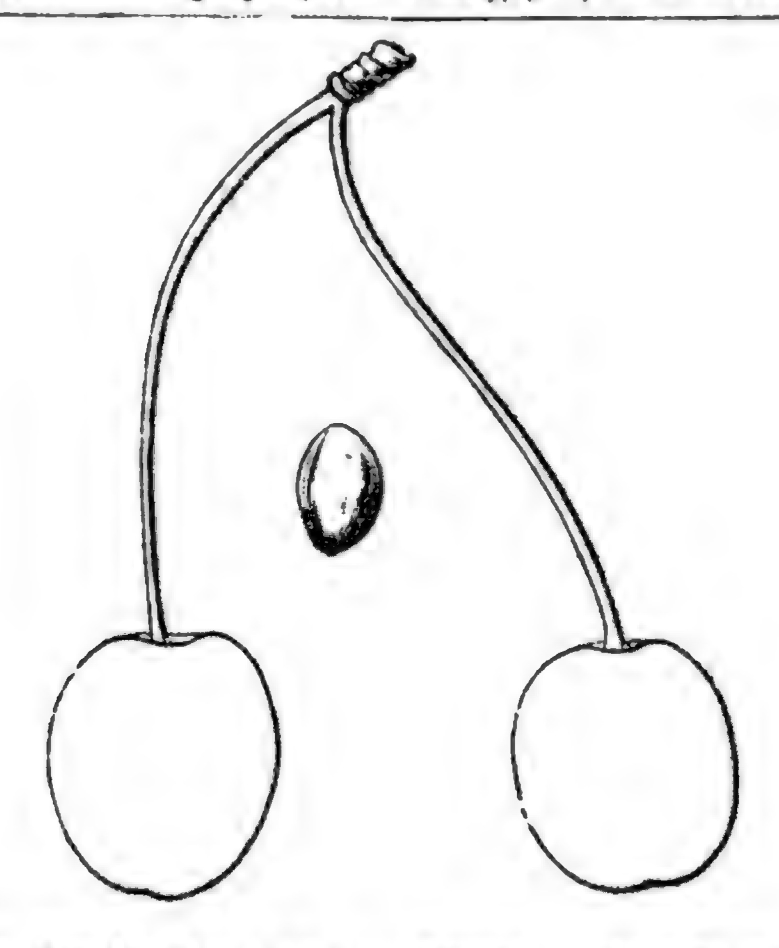
Der Stein löset sich gut vom Fleische, ist ziemlich stark, breit herzförmig; die ziemlich breiten Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch mit der Rothen Maikirsche oder gleich nach derselben, Ende der 2ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst nach Elliott gemäßigt; mein Probezweig ist rasch groß geworden.

Oberdieck.

No. 185. Charlottens Herzkirsche. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Charlottens Herzkirsche, fast **. Anfang der 3ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ueber diese, dem Namen nach wohl aus Frankreich oder Belgien stammende Frucht weiß ich nichts Näheres anzugeben und finde sie nirgend erwähnt, als nur in dem Cataloge der Herrn J. Booth aus Flotbeck, von denen ich das Reis als Guigne Charlotte erhielt. Sie ist durch ihre Gestalt kenntlich, von recht gutem Geschmacke, jedoch zu allgemeinem Anbau nicht zu empfehlen, falls sie nicht künftig noch merklich größer und der Baum tragbarer wird, der bisher, nebst dem großen Probezweige nur 1867 wirklich voll trug. In günstigerem Boden für Kirschen wird sie merklich größer ausfallen.

Literatur und Synonyme: fehlen wohl noch.

Gestalt: mittelgroß, wenigstens hatte ich sie bisher, bei fünfmaligem Tragen, nicht größer als obige Figur. Die Gestalt ist langherzförmig, oft oval, an beiden Enden etwas gedrückt, höher als breit. Am Stiele ist sie nur etwas gedrückt, am Stempelpunkte bald auch nur etwas, bald stärker; Bauch und Rücken sind etwas gedrückt; der Bauch zeigt flache, breite Furche, der Rücken fast nur Linie; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in flacher, und bei den zur Walzenform neigenden Früchten in tieferer Senkung, meist von ein paar Fleischbeulen umgeben.

Stiel: mittelstark, recht lang, $2^1/_4$ bis selbst $2^3/_4$'', gelbgrün, oft etwas bräunlich angelaufen, sitzt in enger, flacher Höhlung.

Haut: glänzend, doch nicht empfindlich gegen Druck. Ein schönes Kirschroth überzieht fein punktirt, oft fast getuscht die ganze Frucht und läßt die gelbe Grundfarbe nur stellenweise etwas mehr durchscheinen, die, wo sie reiner bleibt, zuletzt ziemlich hochgelb erscheint.

Das Fleisch ist mattgelb, saftreich, ziemlich zart, der Saft farblos, der Geschmack ganz angenehm süß, durch feine Säure gewürzt.

Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, flachbackig, langoval oder lang eiförmig, mit breiten Rückenkanten, die sich nach dem Kopfe hin verbreitern.

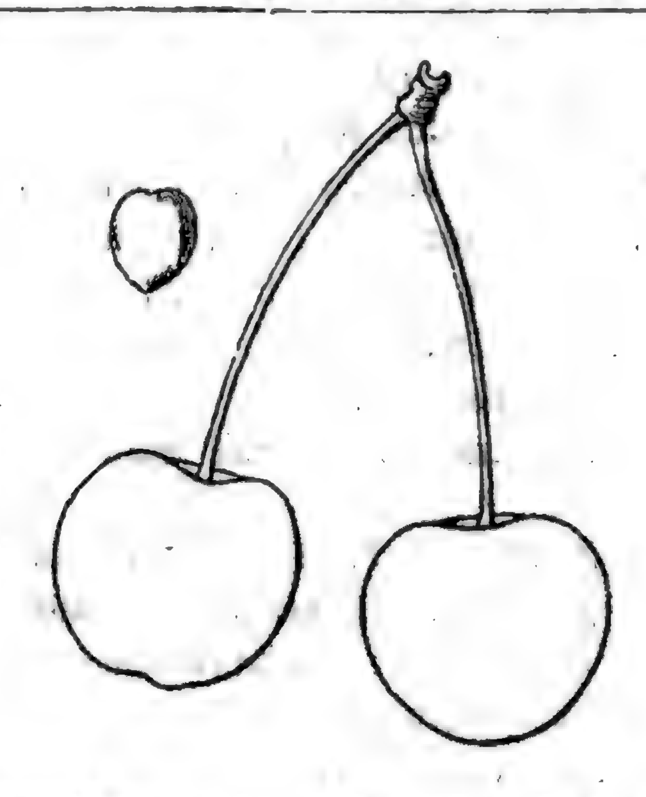
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Schwarzen Tartarischen, der Schönen von Marienhöhe, Downings Sämling und andern, Anfangs der 3ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst stark, doch zeigen der junge Baum und der ziemlich große Probezweig sich bisher nur ziemlich fruchtbar.

Anm. Durch ihre Gestalt unterscheidet sie sich von andern gleichzeitig reifenden Kirschen. Aehnlich ist namentlich auch in Form eine Delicieuse, die ich von Herrn Grafen Lambertye in Chaltrait erhielt, die ziemlich um dieselbe Zeit reifte, doch nicht mit ihr identisch war.

Oberdieck.

No. 186. Downings Sämling. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Downings Sämling. **†, Anf. der 3ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist, wie schon der Name besagt, von dem bekannten Pomologen Downing in Amerika erzogen, von dem Herr Behrens zu Travemünde die Sorte erhielt und sie auch mir mittheilte. Scheint neueren Ursprungs und noch nirgend beschrieben zu sein, da ich sie bei keinem Pomologen finde, es müßte denn die von Downing in seinem Werke, S. 186, aufgeführte Downings Red Check sein, die ähnlich beschrieben wird, jedoch nur wenige Tage vor der Bigarreau reifen und dieser ähneln soll. Der Mutterstamm hat vielleicht größere Früchte gebracht, als obige Figur, oder es werden künftig auch bei mir die Früchte noch größer, wie denn Hr. Behrens in seinem Cataloge sagt, daß sie bei ihm schöne, große Früchte gebracht habe; indeß verdient die Sorte wegen ihres angenehmen Geschmacks doch selbst bei Mittelgröße alle Beachtung und springt im Regen nicht auf.

Literatur und Synonyme: werden noch fehlen, falls sie nicht, wie oben gedacht, die Downings Red Check ist.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig, die größte Breite liegt etwas nach dem Stielende hin; am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte, der in einem starken Grübchen auf der Spitze steht, nur etwas gedrückt, auf Bauch und Rücken merklich gedrückt. Der Bauch zeigt eine schöne schmale Furche, der Rücken flache, breite, oft keine Furche.

Stiel: gelbgrün, mittelstark, oft etwas geröthet, 1½" lang, sitzt in enger, ziemlich flacher Senkung, deren Rand nach dem Bauche und noch mehr nach dem Rücken stärker abfällt.

Haut: fein, doch ziemlich zähe, sehr glänzend, über und über mit einem schönen freundlichen Kirschroth überzogen, das nur stellenweise die Grundfarbe mehr durchscheinen läßt und punktirt aufgetragen ist, an den rechten Sonnenstellen dunkler und wie getuscht ist, so daß die Grundfarbe nur in ganz feinen Pünktchen durchscheint.

Das Fleisch ist blaßgelb, etwas consistent; der Saft hell; der Geschmack vorzüglich, gewürzt, süß, mit Beimischung feiner, angenehmer Säure.

Der Stein ist mittelstark, kurz-eioval, am Stielende, oft auch am Kopfe etwas gedrückt, mit flachen Rückenkanten.

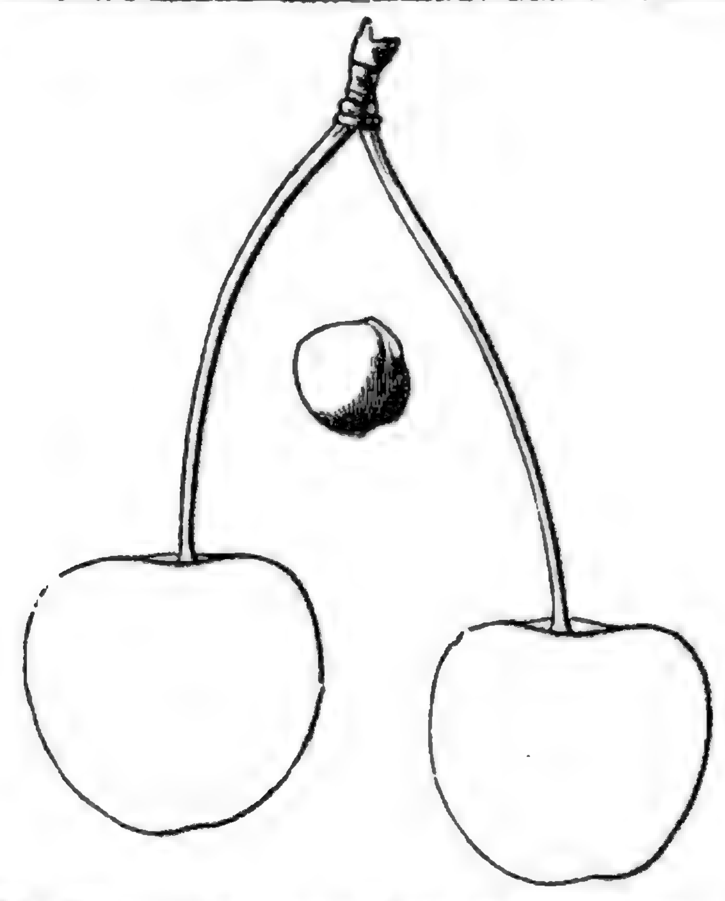
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Werderschen frühen Herzkirsche und ist noch eher süß und schmackhaft als Winklers weiße Herzkirsche. Für die Tafel angenehm und sicher auch zum Dörren brauchbar.

Der Baum scheint sehr fruchtbar zu sein.

Anm. An Süßigkeit steht ihr unter den frühen bunten Herzkirschen die Adams Herzkirsche nahe, ist aber nicht so glänzend und nicht so stark geröthet.

Oberdieck.

No. 187. Burr's Sämling. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Burr's Sämling **†, gegen Ende der 3ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Diese große, recht werthvolle Kirsche finde ich bisher nur bei Elliott, und ist sie nach der von Elliott gegebenen Nachricht in Amerika, (näher: Western, Newyork) entstanden, wo jedoch über den Erzieher nichts gesagt wird, so daß man nur aus dem Namen abnehmen kann, daß ein Herr Burr sie erzogen habe. Mein Reis erhielt ich von dem Hrn. Grafen Lambertye zu Chaltrait in Frankreich, der ein Werk über Kirschen vorbereitet, und darf ich nach den kurzen Angaben bei Elliott glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben. Sie reifte mit der Elton= und Lucienkirsche, ist ihr und in Gestalt noch mehr der Großen Prinzessinkirsche, auch der Ludwigs Herzkirsche ähnlich.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 220. Er sagt von dem Baume, daß er stark und sperrig wachse, auch fruchtbar sei, und gibt bei der Frucht als Kennzeichen an: medium to large, heart shape, clear bright red on pale yellow, half tender, juicy, sweet; middle to last of June.

Gestalt: War selbst in meinem für Kirschen nicht gehörig günstigen Boden noch groß, stumpf herzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur etwas gedrückt; zu beiden Seiten und namentlich vom Stiele ab angesehen, nur etwas gedrückt; der Bauch zeigt unbedeutende oder flache Furche, der Rücken nicht, oder nur sehr flache

Furche und besonders nur nach dem Stiele hin, während charakteristisch der Rücken nach dem Stempelpunkte und näher bei demselben sich wie ein Höcker erhebt, wie ähnliche flache Erhabenheiten, doch weniger stark, oft auch von den beiden Seiten und von den neben der Bauchfurche herlaufenden Erhabenheiten ausgehend, um den Stempelpunkt sich zeigen, so daß diese Erhabenheiten oft fünf kleinen, flachen Rippen gleichen, was jedoch nicht bei allen Exemplaren gleich deutlich hervortritt. Der Stempelpunkt sitzt meist in ziemlich starkem Grübchen.

Stiel: mittelstark, grün, $1^{3}/_{4}$—2″ lang, hat öfter einen etwas längeren Absatz und sitzt in weitgeschweifter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt und nach dem Rücken hin am stärksten abfällt.

Haut: hinlänglich stark, um gegen Druck nicht zu empfindlich zu sein, glänzend, etwas durchscheinend, etwas hellgelb, mit sanftem, schönen Kirschroth ziemlich stark punktirt und gestrichelt, welche Färbung an mehr beschatteten Stellen nur sehr leicht aufgetragen ist, während besonnte Exemplare in vollster Reife fast rund herum schön kirschroth werden.

Das Fleisch ist hellgelb, nur so wenig consistent, daß die Frucht noch völlig zu den Herzkirschen gezählt werden kann; der Saft ist wasserhell, der Geschmack süß und sehr angenehm.

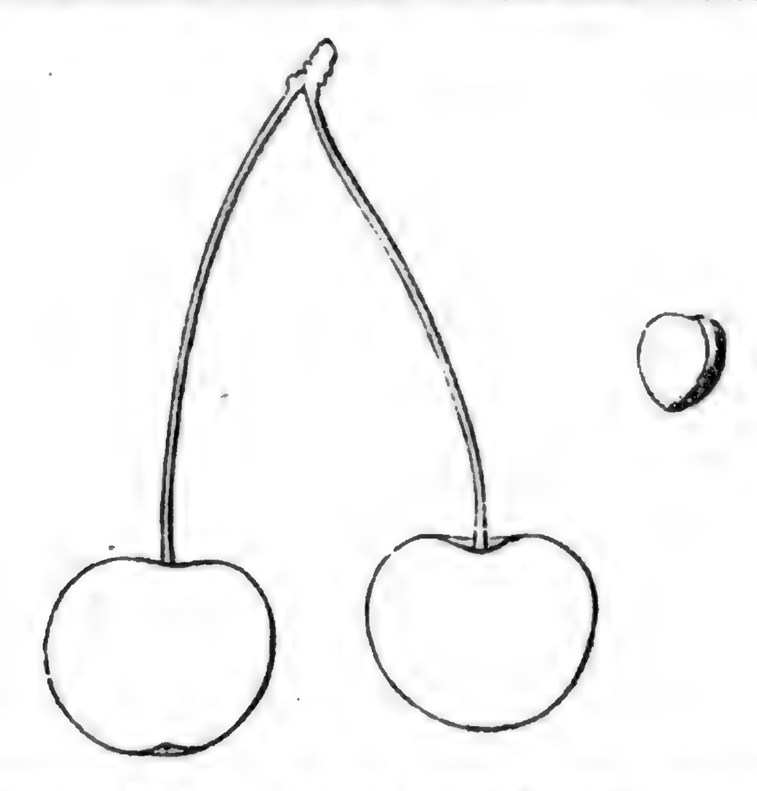
Der Stein ist breit eiförmig, am Stielende etwas abgeschnitten, ziemlich dickbackig; die starken, breiten Rückenkanten erheben sich am Stielende etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Eltonkirsche, der Büttners schwarzen Herzkirsche, Ludwigs Herzkirsche, Bettenburger Herzkirsche 2c., kaum vor der Bouquetamarelle, in der 3ten Woche der Kirschenzeit. Die Frucht hielt sich lange in der Reife auf dem Baume.

Der Baum wächst gut und wird, nach dem Probezweige, früh und reich tragbar sein, da er, 1865 angefertigt, schon 1867 und 1868 reich trug.

Oberdieck.

No. 188. Dankelmanns Kirsche. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Dankelmanns Kirsche, für den Liebhaber sehr süßer Kirschen.
**, Ende der 3ten Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Sie ist schon alt und kam unter verschiedenen Benennungen an Truchseß, zuerst 1791 aus Herrenhausen unter dreierlei Namen, die verschiedenen Sorten gehörig sein sollten. — Die Kirsche ist zwar unter den bunten Herzkirschen die mir bekannte kleinste, doch wird sie in günstigen Jahren schön und gut und von der oben gezeichneten Größe und macht sich besonders dadurch interessant, daß sie in ihrer Färbung und durchsichtigen Haut, worin sie der von mir erzogenen Durchsichtigen ähnlich ist, wie diese den Uebergang von den bunten Herzkirschen, denen sie jedoch noch näher steht, zu den gelben Herzkirschen bildet.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 142. Er erhielt sie 1) aus Herrenhausen als Gelbe Marmorkirsche, Bigarreau jaune, als Große weiße Dankelmanns Kirsche und als Schwefelkirsche (Kleine weiße Perlkirsche), 2) von Christ als Agatkirsche, Cerise ambrée, (dessen Hdb. S. 533, Nr. 7), 3) von Henne als Schwefelkirsche, Weiße Zwieselbeere, (dessen Anl. S. 366, Nr. 14, 4) von Sickler als Dankelmanns weiße Herzkirsche, (S. hat sie im Allg. T. Garten-Magazin von 1809, Heft 7, S. 254, beschrieben, aber wie Truchseß bemerkt, unkenntlich abgebildet) — Christ beschrieb sie noch im Hdb. S. 543 unter Nr. 12, als Dankelmanns große weiße Kirsche und ebendaselbst unter Nr. 11 als Kleine weiße Perlkirsche. In der 2ten Aufl. des Hdbs. und im Wörterbuch S. 278, ließ er das Wort groß aus ersterem Namen weg und vereinigte auch beide Namen in der 3ten Aufl. des Hdbs. S. 681, und in s. Vollst. Pomol. II S. 192, unter eine Nummer. — Vergl. auch Dittrich II, S. 56. — Daß sie nach Dochnahl S. 28, in Catalogen 2c. auch Purpurkirsche heißt, fand ich nirgends. — Von Papeleu habe ich sie aber als Cerise Mazard blanc erhalten, (in seinem Verzeichnisse ist sie nur dem Namen nach aufgezählt), und Leroy in Angers hat in seinem Cataloge sichtbar dieselbe Kirsche als Guigne blanc Mazzard, denn sie ist ge-

schildert als III. Ranges, klein, rund, weiß, süß, weichfleischig. Man darf jedoch den Namen Mazzard nicht mit Mazan verwechseln, denn Precoce de Mazan ist Syn. von Cerise hative de Boulebonne, einer größern bunten Knorpelkirsche, die Bivort im Album III, S. 109, beschrieben und abgebildet hat.

Gestalt: Truchseß sagt: Die Kirsche ist klein, ja sehr klein, mehr rund als herzförmig und hat unten, (d. h. bei Truchseß: am Kopfe) einen schwachen Stich statt des Stempelgrübchens, aber sonst weder Furchen noch Höcker. Derselbe hat sie also wahrscheinlich doch nicht in richtiger Ausbildung gesehen, denn Gestalt und Größe sind dann wie oben und an solchen Früchten ist die Furche auf einer Seite doch immer, wenn auch nur schwach bemerklich. Der Stempelpunkt ist sehr klein und steht in einer kleinen schüsselförmigen Vertiefung.

Stiel: Verhältnißmäßig zur Kirsche lang bis zu 2″, grün, dünn, und sitzt in einer engen, aber nicht tiefen Höhlung.

Haut: glänzend und sehr durchsichtig. Man kann wie an meiner Durchsichtigen, Bd. I, Nr. 46, die Fleischfasern und selbst den Stein in der Frucht, wenn diese gegen das Licht gehalten wird, erkennen. Farbe gelb, an der Sonnenseite mit verwaschenem Roth angelaufen, wo das Roth am stärksten ist, gewahrt man einige Punkte in demselben. In nassen Jahren ist die Färbung trübe und matt an beschatteten Früchten, von der Röthe auch oft wenig vorhanden.

Fleisch: weißgelb, weich, sehr saftig, von Geschmack sehr süß, fast honigartig und für den, der das Stechende (Pikante) liebt, selbst widerlich süß, wie Truchseß bemerkt. Die Süßigkeit ist allerdings in guten Jahren groß, doch in andern, wie in dem kühlen und regnerischen Sommer 1860 war sie sehr gemäßigt, aber etwas Bitterliches oder Säuerliches, was sie in schlechten Jahren zeigen soll, konnte ich nicht bemerken.

Stein: angeblich nicht klein, ist an gut ausgebildeten Früchten nicht zu groß, sondern wie oben gezeichnet, er ist eirund, mit einer kleinen kurzen stumpfen Spitze. Die Hauptkante tritt nach dem Stielende hin ziemlich stark hervor.

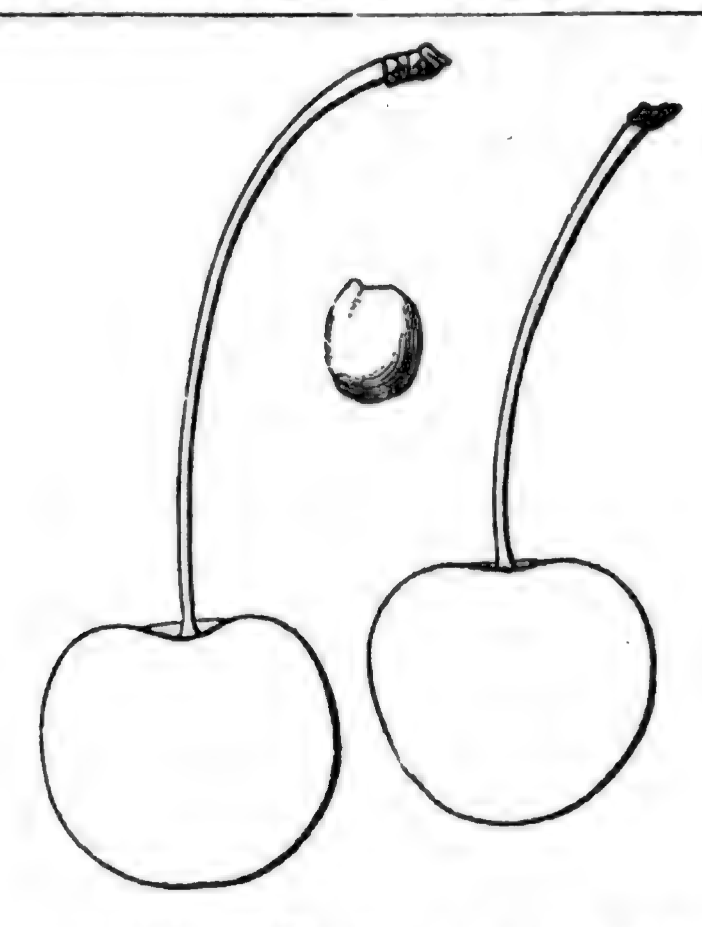
Reife und Nutzung: Die Kirsche reifte 1860 den 20. Juli, mit der Weißen Spanischen, Gottorper u. s. w., ungefähr also Ende der 3ten Woche der Kirschenzeit. Dittrich gibt Anf. Juli an, was nur in frühen warmen Sommern der Fall sein kann. — Nach Truchseß hätte diese Kirsche, welche sich, wie er bemerkt, durch ihre Kleinheit, übermäßige, honigartige Süßigkeit, eigene Farbe und Durchsichtigkeit der Haut von allen andern ihrer Classe unterscheidet, keinen großen Werth. Desungeachtet ist es eine eigenthümliche schöne Frucht, die in einem Kirschensortimente nicht fehlen darf, und unter günstigen Verhältnissen, wenn der Baum in gutem Boden steht, auch wie obige Abbildung zeigt, keineswegs zu klein bleibt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe hat etwas hellgelbes Laub, wie derjenige der Büttners gelben Knorpelkirsche und der Durchsichtigen. Nach Truchseß soll er gegen Nässe und Kälte sehr empfindlich sein, zwar zu Zeiten voll tragen, doch nicht so viele Früchte, als andere ähnliche Arten bringen. Ich kann nicht klagen, daß der Baum hinter andern im Tragen zurückgeblieben sei, sondern in Kirschenjahren trägt er so voll und reich, wie alle übrigen Süßkirschen.

Jahn.

Anm. Die Sorte hat auch bei mir in Nienburg stets sehr voll getragen und aß ich meinerseits sie sehr gern. D.

No. 189. Runde marmorirte Süßkirsche. Truchseß I, B. a. Bunte Herzkirschen.



Runde marmorirte Süßkirsche, **†, 4te Woche d. K.=Z.
Bigarreau marbré. Bigarreau des Londoner Catalogs.

Heimath und Vorkommen: Diese treffliche, lachend schöne, durch guten, wirklich süßen Geschmack und Fruchtbarkeit sich auszeichnende Sorte kam aus dem Garten eines Herrn Lamperts in Jena an Sickler, von diesem an Truchseß und erhielt ich das Reis von Diel, der es ohne Zweifel von Truchseß bezog. Ich habe an der Aechtheit der Sorte lange gezweifelt, indem das Fleisch nicht so fest ist, daß die Frucht zu den Knorpelkirschen gehören könnte, unter denen Truchseß, nach Sicklers Beschreibung im T. O.=G., sie aufführt. Indeß sagt Sickler im Text nur „das Fleisch ist etwas fest" und Truchseß selbst sah nur einmal ein paar Früchte, deren er im Nachtrage S. 683 gedenkt. Man unterschied zu Sicklers Zeit so genau noch nicht zwischen Herzkirschen und Knorpelkirschen. Habe ich die Sickler'sche Frucht nun durch Diel ächt, so ist die im Handbuche beschriebene Blutherzkirsche nicht die rechte, denn mit dieser, die ich von Jahn erhielt, hat die Obige sich bereits wiederholt ganz identisch gezeigt. Es hat mir auch schon immer die Aechtheit der von Jahn bezogenen Blutherzkirsche fraglich erscheinen wollen, indem sie theils viel später reift, als die Lucienkirsche, der sie Truchseß unter den von ihm hinlänglich beobachteten Sorten bestimmt vorangehen läßt, während Jahns Blutherzherzkirsche mit der Großen Prinzessinkirsche reift, und anderntheils die Färbung nie so wird, daß man von Blutfarbe oder Inkarnatroth reden könnte, welche Farbe Truchseß bei der Blutherzkirsche angibt. Leider habe auch ich die Blutherzkirsche noch nirgend ächt auftreiben können. Jahn versichert allerdings, daß seine Blutherzkirsche von Truchseß nach dem Jerusalem gekommen sei; doch ist wohl anzunehmen, daß da eine Reiser=Verwechslung vorging.

Literatur und Synonyme: T. O.=G. XI, S. 284, Taf. 15, Runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische, Bigarreau marbré, darnach führt sie auch Truchseß S. 336 auf. Dittrich II, S. 69, hat sie mit Sicklers Beschreibung.

Christ hat die Kirsche im Wörterbuche S. 280 ganz nach der Sickler'schen Beschreibung und so auch in den Beiträgen zur 2ten Auflage des Handbuchs S. 710. In der 3ten Auflage des Handbuchs S. 710 hat er sie mit einer von der früheren verschiedenen und unrichtigen Beschreibung, indem er hier die Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische wegließ, und deren Beschreibung der Obigen unterlegte. Heineke hat unsere Frucht S. 191, Nr. 17, noch nach Christs Wörterbuche. Jahn erhielt als Bigarreau marbré eine Frucht, die sich bei mir wiederholt mit Büttners später rother Knorpelkirsche identisch zeigte, also falsch benannt war. — Die Frucht wird auch in England und Amerika bekannt und verbreitet sein, indem ich die Sorte, welche ich von der Londoner Societät als Bigarreau erhielt, mit der Obigen überein fand. Diese wird im Londoner Cataloge und auch von Downing, nach den beigegebenen Synonymen noch mit unserer Großen Prinzessinkirsche verwechselt, während Hogg im Manuale schon richtig sagt, daß die Große Prinzessinkirsche von der Bigarreau verschieden sei. Welche der bei der Bigarreau angeführten Synonyme nun der Obigen gehören, ist noch näher zu bestimmen; wahrscheinlich gehören dahin Bigarreau Royal, Bigarreau Tardif, Bigarreau Gros, Turkey Bigarreau, Italian Heart, Harrisons Heart, Wests White Heart, Transparent (of rome) und Graffion. Herr Morthillet (Meilleurs fruits Tom. 2) hat S. 115 eine Bigarreau Commun, die er mit Hoggs Bigarreau sive Graffion, und zugleich mit unserer Gottorper Kirsche identificirt. Da ist indeß eine der beiden angegebenen Identitäten unrichtig, denn die Bigarreau des Londoner Catalogs und meine Gottorper Kirsche sind nicht identisch.

Gestalt: Sie war bei mir groß, und größer als Sickler sie abbildet, wie auch Jahn die Bluthherzkirsche groß darstellt. Von Gestalt ist sie rundherzförmig, breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur sehr wenig gedrückt und ziemlich zugerundet, am Bauche nur etwas, am Rücken stärker breitgedrückt; der Bauch ist meistens ohne Furche, der Rücken zeigt meistens breite flache Furche. Der Stempelpunkt sitzt kaum oder nicht vertieft.

Stiel: mittelstark, 1½ bis 2'' lang, grün, sitzt meistens in flacher weiter Höhlung, deren Rand nach dem Bauche nur etwas, nach dem Rücken stärker abfällt.

Haut: fein, wie etwas durchscheinend, die Grundfarbe ist, ganz wie Sickler angibt, wenn die Frucht sich schon geröthet hat, anfangs weiß und wird bei voller Reife hell schwefelgelb. Die Färbung durch Roth war bei mir nicht so gefleckt, als sie im T. O.-G. dargestellt ist, sondern es überzog ein freundliches, etwas rosenartiges, bei irgend beschatteten Früchten nur sanft und gefällig aufgetragenes Roth, in feinen Punkten und Strichelchen, oder wie fein angespritzt die besonnteren Stellen der Frucht und zeigte bei etwas beschatteten Früchten ein beträchtlicher Theil der Oberfläche die reine Grundfarbe. Bei stärker besonnten wird das Roth stärker, überzieht auch den größeren Theil der Schattenseite sanft, und scheint an den stärker gerötheten Stellen die Grundfarbe nur als hellere Punkte und Strichelchen in der Röthe durch. Sickler schildert die Färbung folgendermaßen: „Auf einigen Stellen ist sie stark mit rothen Punkten gesprengt, die anderwärts in größere Flecken ausarten, die sich auf der Oberfläche hin- und herziehen, oft in Kreise zusammentreten, und dann gelbe und weiße Flecken einschließen. Wo die Sonne die Frucht stark bescheint, da ist sie fast ganz roth und Punkte und Flecke sind in Eins geflossen."

Das Fleisch ist weißlich gelb, nur etwas fest und consistenter als das mancher andern Herzkirschen, saftreich, der Saft wasserhell, der Geschmack bei voller Reife sehr süß, nur durch etwas Säure gehoben und vorzüglich.

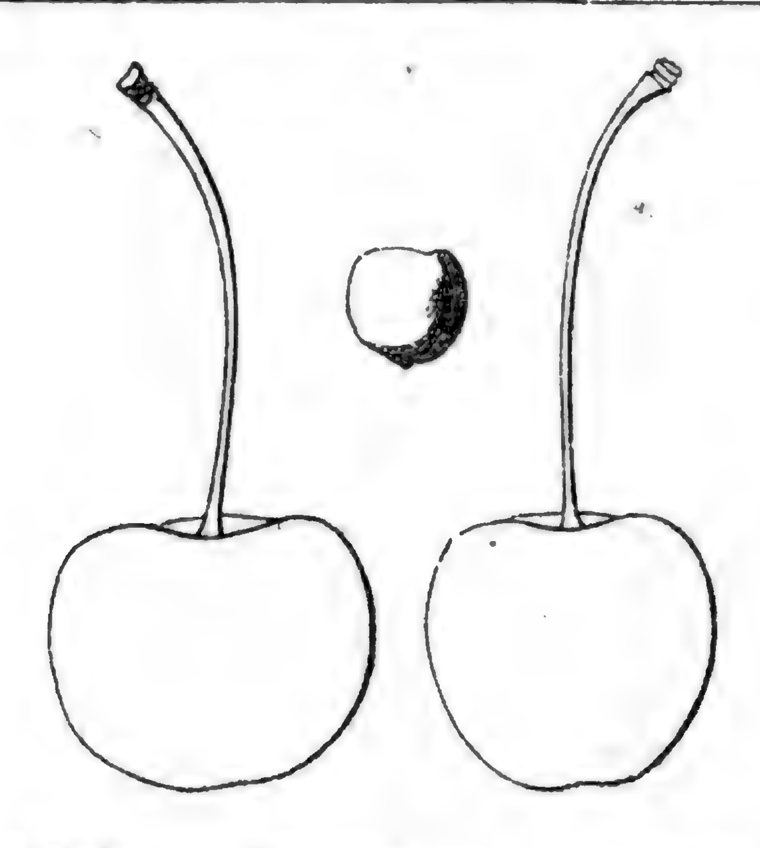
Der Stein ist eiförmig, einzeln mehr eioval, über welche Form die am Stiele sich erhebenden Rückenkanten merklich hinausragen. Rückenkanten breit und stark vortretend; Mittelkante steht stumpf etwas vor. Vom Stielende gehen mehrere Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Prinzessinkirsche oder kurz nach ihr, in der 4ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst rasch und gesund und zeigte sich auch bei mir sehr tragbar. Er trägt aber selten schon in der Baumschule und will erst etwas größer werden, ehe er recht voll trägt.

Oberdieck.

No. 190. Knorpelkirsche von Rockport. Truchseß I, B. b. Bunte Knorpelk.



Knorpelkirsche von Rockport. **†, 2te Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese sehr gute, reich tragende Sorte, welche sich auch durch Schönheit auszeichnet und mit oder noch etwas vor der Knorpelkirsche von Cleveland und Schönen von Ohio reift, stammt aus der von Hrn. Professor Kirtland zu Rockport, unweit Cleveland in Ohio in Nordamerika, 1842, gemachten Kernsaat. Das Reis erhielt ich von Hrn. Behrens, weiter herstammend von Rivers in England, der sie direkt aus Nordamerika bezogen haben wird, und darf ich nach Elliotts Beschreibung glauben, die Sorte völlig ächt zu haben, Elliott rühmt die Güte derselben sehr und sagt, daß sie sich schon sehr verbreitet habe. Sie ist in voller Reife sehr süß und pikant, und süßer als die Knorpelkirsche von Cleveland.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 218, Rockport, Bigarreau Rockport. Emmons S. 175, Nr. 15. Hoggs Manual S. 62. Downing hat sie erst in der Ausgabe von 1866, doch ohne Figur, und nur nach Elliotts Angaben. Der Verger des Hrn. Mas gibt im Septemberheft 1866, Nr. 13, Abbildung. Mortillet, (Les meilleurs Fruits Tom II, le cerisier, Grenoble 1866), hat die Frucht S. 131 ohne Figur, findet sie aber nur mäßig groß und gut, und glaubt, nach den Verschiedenheiten in den Angaben, namentlich über den Stein, den Hrn. Mas klein, ovoide und presque elliptique, wenig dickbackig fand, während er (Mortillet) ihn entschieden groß, sehr dickbackig und fast rund finde, daß zwei verschiedene Früchte unter dem Namen gehen müßten.

Gestalt: groß, Elliott stellt sie als sehr groß dar. Die Gestalt ist stumpfherzförmig, oft selbst etwas breiter als hoch und zu einer viereckigen Form neigend, meist so breit als hoch. Am Stiele ist sie nur mäßig, oft jedoch auch stark abgeschnitten, am Stempelpunkte, der in flachem Grübchen liegt, nur wenig gedrückt, zu beiden Seiten nur

wenig gedrückt, die größte Breite liegt nur etwas mehr nach dem Stiele hin. Der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken meist nur Linie, oder selbst einen sich erhebenden Höcker. Nach Elliott ist sie überhaupt etwas uneben in ihrer Oberfläche, was ich nicht fand und etwa nur bei noch größeren Früchten, als ich sie hatte, sich zeigt.

Stiel: mäßig stark, grün, nur nach starkem Regen stellenweise matt geröthet, sanft gebogen, oft auch gerade, $1^1/_2$—$1^3/_4$″ lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, und nach dem Rücken hin nur etwas stärker abfällt, als nach der Bauchseite.

Haut: glänzend, ziemlich zähe; Grundfarbe ein reines schönes Gelb, das mit glänzendem Carmosinroth meistens so reich punktirt und gestrichelt ist, daß die Färbung ganz roth wird, und bei recht besonnten Früchten die Grundfarbe nur an der Schattenseite und in den sehr zahlreichen feinen gelblichen Punkten, welche sich in der Röthe finden, durchscheint.

Fleisch: mattgelb, fein, nur mäßig fest, daß sie nur noch zu den Knorpelkirschen gehört, saftreich, von etwas weinig süßem, in voller Reife stark süßem, sehr angenehmen, gewürzten Geschmacke. Vor voller Reife ist das Fleisch fast weich und kann man sie zu den Herzkirschen zählen.

Der Stein ist für die Frucht in der Größe, wie ich sie hatte, groß, so daß nicht zu zweifeln ist, daß sie in günstigerem Boden noch größer werden wird, als sie oben gezeichnet ist. Er ist breiteiförmig, ziemlich dickbackig und gleicht ziemlich dem Steine der Schönen von Ohio. Die Rückenkanten sind ziemlich breit und stark erhoben, treten nach dem Stielende hin nur etwas vor und haben merkliche Afterkanten.

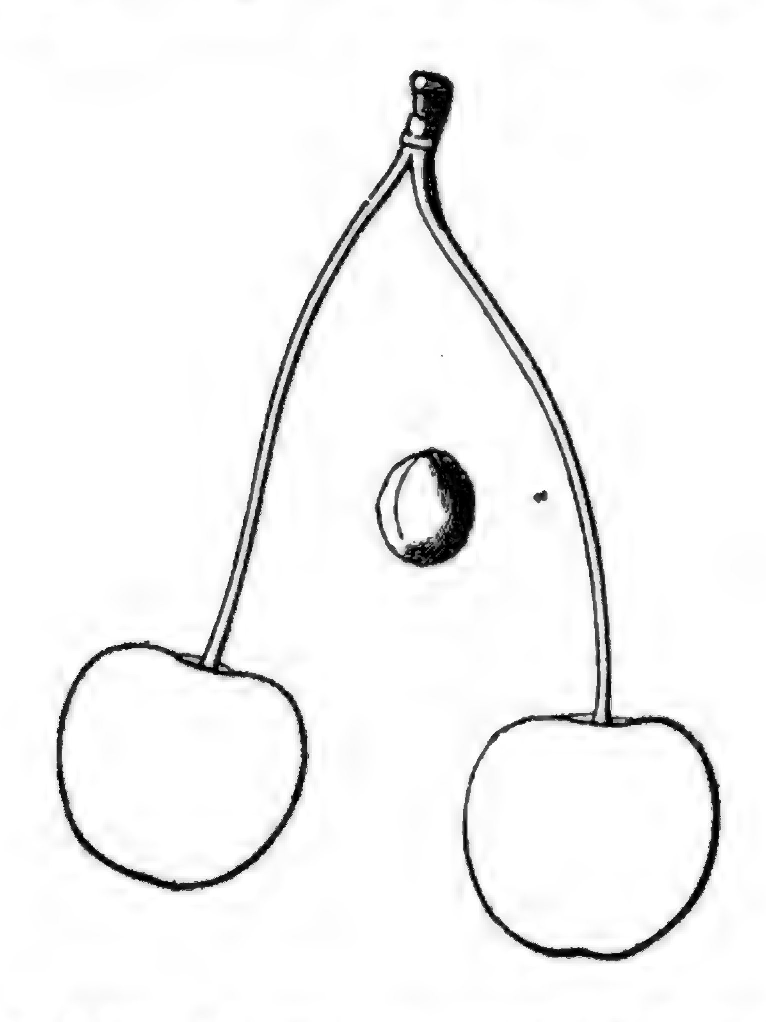
Reifzeit: Die Frucht zeitigte bei mir mit der Schönen von Ohio, Gouverneur Wood und Knorpelkirsche von Cleveland, mit oder noch etwas vor Winklers weißer Herzkirsche, gleich nach den frühesten Kirschen, in der 2ten Woche der Kirschenzeit. Elliott, welcher die Reife der Frühen Maiherzkirsche, (Mai Bigarreau), Anfang Juni setzt, gibt die Reifzeit der Obigen vom 20ten bis Ende Juni an, was etwas später wäre, als bei mir. Hogg setzt die Reifzeit der frühesten Sorten Mitte Juni und der Obigen Ende Juni.

Der Baum wächst bisher in der Baumschule sehr gemäßigt, jedoch habe ich bisher nur einen noch jungen Stamm, der in zu magerem Boden steht. Elliott sagt, daß er stark und sehr aufrecht wachse, sehr dem Baume der Schwarzen Tartarischen gleiche, und guten Boden und Cultur verlange, auch die Reifzeit der Frucht nach Boden und Cultur merklich variire.

Anm. Die Größe der Kirschen fällt in verschiedenen Jahren und selbst auf verschiedenen Bäumen oft sehr verschieden aus. In den Jahren 1866 und 1867 hatte ich sie auf einem Probezweige an recht kräftig wachsenden Baume von der Größe der obigen Figur; auf einem Probezweige an einem andern Baume, der weniger wuchshaft ist und zugleich mit Früchten übersäet war, so daß häufig 4 Früchte an demselben kurzen Stielabsatze saßen, blieb sie nur stark mittelgroß.

Oberdieck.

No 191. Späte von Ridderoort. Truchseß I, B. b. Bunte Knorpelkirschen.



Späte von Ridderoort, fast **†. 5te bis 6te Woche d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den späten Bunten Knorpelkirschen, ist zwar nicht völlig so gut, als die fast eine Woche später zeitigenden, etwas edleren Sorten, Kratos Knorpelkirsche, Liekens bunte Knorpelkirsche und Meininger späte bunte Knorpelkirsche, wird aber in großen Kirschenanlagen, wo man eine fortgehende Reifefolge beabsichtigen muß, immer einen Platz mit finden. Sie wurde nach der im Neederlandschen Boomgaard gegebenen Nachricht erzogen auf dem Gute Ridderoort bei Rhede, in der Provinz Geldern und wurde durch Herrn Ottolander in den Handel gebracht. Das Reis erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander und habe die Sorte nach der Beschreibung ächt.

Literatur und Synonyme: Niederländischer Baumgarten Kirschen Taf. 6, Nr. 24. Late Kers van Ridderoort, Bigarreau tardif, welche letzte Benennung aber nicht passend ist, da es der späten Knorpelkirschen schon viele gibt. — Beschreibung der Vruchtsoorten Heft 2, Nr. 21.

Gestalt: kaum mittelgroß, rundherzförmig, etwas zu einem kurzen Ovale neigend. Am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten, auch am

Kopfe etwas gedrückt; Bauch fast nicht, Rücken etwas gedrückt und hier oft sehr flache Furche. Der Stempelpunkt sitzt in starkem, weitem Grübchem.

Stiel: mittelstark, grün, meist wenig, einzeln jedoch ziemlich stark geröthet, 1½ bis 2″ lang, sitzt in flacher, mäßig weiter Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich wenig erhebt und nach dem Rücken noch bemerklich stärker abfällt.

Haut: ziemlich stark, glänzend, schön gelb, über den größeren Theil der Frucht mit schönem Roth stark punktirt und gestrichelt, so daß oft die Frucht rundherum roth erscheint.

Das Fleisch ist nur so fest, daß man die Frucht noch zu den Knorpelkirschen rechnen mag, oft etwas schwach röthlich hellgelb, saftreich; Geschmack süß mit etwas Säure gehoben und angenehm.

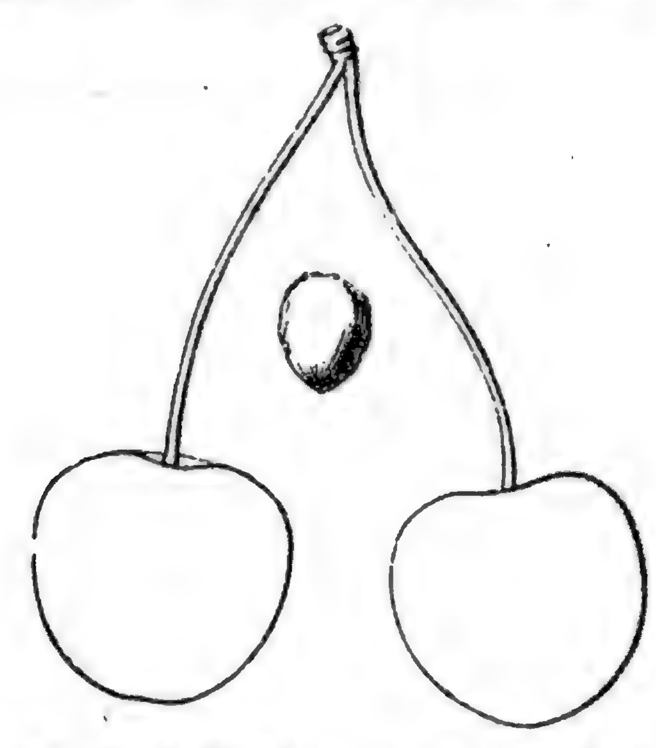
Der Stein ist mäßig dickbackig, ziemlich oval, über welche Form die Rückenkanten sich etwas erheben, die an sich ziemlich stumpf sind.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit und noch etwas nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche, Ende der 5ten, Anfang der 6ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut. Der Probezweig setzte äußerst voll an.

Oberdieck.

No. 192. Groths Wachskirsche. Truchseß I, C. b. Gelbe Knorpelkirschen.



Groths Wachskirsche, **†, 5te Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Wurde erzogen in den Gärten des Herrn Conditors Groth zu Guben, dem zu Ehren ich die Sorte benannte. Sie unterscheidet sich von andern bisher bekannten gelben Knorpelkirschen durch eine etwas durchscheinende Haut, indeß ist sie sonst von Dönissen's gelber Knorpelkirsche nicht wesentlich verschieden, nur daß obige merklicher süß zu sein scheint, als die Dönissen und dadurch vor dieser etwa Vorzüge hat. Auch saß in dem ungünstigen Kirschenjahre 1868, wo die Dönissen weniger trug, die Obige äußerst voll und muß die Sorte jedenfalls weiter beobachtet werden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mehr als mittelgroß, stumpf herzförmig, am Stiele etwas abgeschnitten, am Kopfe nur wenig gedrückt, am Bauche nur wenig gedrückt und ohne Furche, am Rücken stark gedrückt mit breiter, meist flacher Furche. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: ziemlich stark, grün, $1^3/_4$ bis 2″ lang, sitzt in flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach dem Rücken stärker abfällt.

Haut: fein, doch dem Drucke genügend widerstehend, glänzend und etwas durchscheinend gelb.

Das Fleisch ist hellgelb, consistent, so daß die Frucht zu den Knorpelkirschen gehört; der Saft ist wasserhell, der Geschmack recht süß und angenehm.

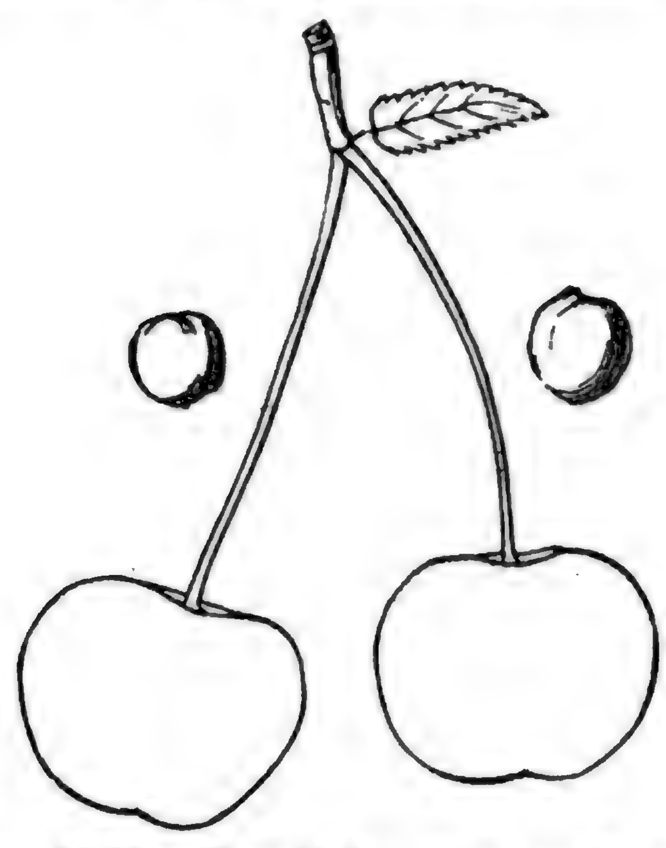
Der Stein ist eiförmig, ziemlich dickbackig; die etwas stumpfen Rückenkanten erheben sich am Stielende nur etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche kaum nach Dönissen's gelber Knorpelkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und ist sehr fruchtbar.

Oberdieck.

Nr. 193. Mai-Herzogskirsche. Truchseß II, 1. Süßweichseln.



Mai-Herzogskirsche, May-Duke. **†, 2te Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Bei unserer Rothen Maikirsche (Nr. 56), ist angenommen worden, daß diese mit der **May-Duke** der Engländer und der **Royale hative** der Franzosen identisch sei. Nachdem ich indeß von der Societät zu London Reiser der **May-Duke** und von Hrn. **André Leroy** zu **Angers** dessen **Royale hative** erhalten hatte, haben wiederholte Trachten mich überzeugt, daß die **May-Duke** der Engländer von unserer Rothen Maikirsche verschieden ist, welche letzte ich dagegen in dem von der Societät zu London erhaltenen **Arch Duke** ganz wiederfand, unter welchem Namen auch schon Truchseß, (S. 380), durch Hrn. Rentmeister Uellner aus 2 Orten in England unsere Rothe Maikirsche erhielt. Die Obige ist der Rothen Maikirsche sehr ähnlich und reift ganz mit ihr, hat aber ein Weniges geringere Größe, ist weniger stumpf herzförmig, reift nicht folgerartig, hat nicht oder nur sehr selten die tiefe Rückenfurche, durch welche die Rothe Maikirsche sich auszeichnet und davon auch wohl Doppelte Maikirsche genannt ist, und scheint noch reicher zu tragen, als die selbst schon reich tragbare Rothe Maikirsche. Namentlich fand es sich auch 1868, wo die Kirschen, nach ungünstiger Blüthezeit, theils wenig, manche nichts ansetzten, daß unter den auf einem jungen Baume der Rothen Maikirsche angesetzten gesunden Probezweigen die Rothe Maikirsche nebst der ihr gleichen **Cerise précoce** und die **Arch Duke**, nach reichster Blüthe, nur 2—3 einzelne Früchte hatten, während die Zweige der **May-Duke** und der Folgerkirsche äußerst voll saßen. Die **May-Duke** wird in England gar sehr geschätzt, hat sich von da auch, mit gleicher Werthschätzung, schon nach Amerika

verbreitet und ist es dagegen auffallend, daß in England die Arch Duke wenig beachtet zu werden scheint, die man nicht einmal allgemein und bestimmt zu kennen scheint*), obwohl wiederholt von daher unter diesem Namen unsere Rothe Maikirsche gekommen ist. — Unsere Mai-Herzogskirsche muß nicht verwechselt werden mit unserer Herzogskirsche (Nr. 83), deren Reifzeit Truchseß zwar auch ziemlich gleichzeitig mit der der Rothen Maikirsche setzt, die aber nach meiner langen Erfahrung nur 1867 Einmal an **einem einzelnen Aste** ausnahmsweise mit der Rothen Maikirsche zeitigte, regelmäßig aber kaum vor der Rothen Muskateller zeitigt, auch vor der Reife eine etwas längliche Gestalt hat. — Ob die Royale hative der Franzosen die May-Duke der Engländer sein werde, weiß ich, nach von Hrn. Leroys Reise nur gehabten Erstlingsfrüchten noch nicht gewiß, doch schien dies mir wahrscheinlich, und bestätigt sich dies, so könnte sie auch Frühe Königskirsche genannt werden. Die Frucht (eben so wie Late Duke), soll aus Frankreich nach England gekommen sein, und nach einer von Downing S. 192 gegebenen, möglich gegründeten Nachricht wäre May-Duke, die den ersten Typus zu den übrigen Dukes der Engländer gegeben habe, nur corrumpirter Name von Medoc, von woher die Frucht nach England gekommen sei, so daß sie eigentlich Medoc Cherry hätte heißen müssen.

Literatur und Synonyme: Als Engl. Autor, der die May Duke beschrieb, ist mir Hooker zur Hand, der sie in der Pomona Londinensis reichlich so groß als eine Rothe Maikirsche, aber an 2 dargestellten Exemplaren mit merklicher Rückenfurche abbildet, (welche Furche ich nicht fand). Er allegirt Lindley und Miller. Hogg im Manuale beschreibt sie kurz und gibt als Synon. Duke, Early Duke, Early May Duke, Royale hative und Angleterre hative, (wie Noisette die May Duke nennt). Er bezeichnet die Frucht als groß, an beiden Enden etwas gedrückt, die Färbung zuerst hellroth, zuletzt fast schwarz. Einer Furche auf der Rückenseite der Frucht gedenkt er nicht, die dagegen bei Arch Duke angegeben wird. Der Lond. Catal. hat sie mit vielen Syn. unter Nr. 61, Downing in der Ausg. von 1854, S. 191, und in der Ausg. von 1866, S. 273. Die Syn. sind in beiden Werken dieselben, nur daß der Lond. Catal. auch noch Anglaise als Syn. hat, was Downing wegläßt, während Downing in der Ausgabe von

*) Der Lond. Cat. hat bei Arch Duke theils die Verweisung auf May-Duke als Syn. of some, theils führt er sie als eigene Frucht auf mit den Syn. Late Duke und Late Ark Duke, wobei Hogg bei Arch Duke im Manuale Syn. nicht aufführt und sie zwar sehr als unsere Rothe Maikirsche beschreibt, aber die Reifzeit Ende Juli setzt, während die Reife von May-Duke Anf. Juli gesetzt wird. Hovey Fruits of Amerika I, S. 37, sagt: Thompson sei in den Hortic. soc. transactions VIII, S. 248, der Meinung, die ächte Arch Duke sei von Late Duke nicht verschieden und als Arch Duke habe man bisher nur eine, der May-Duke gleiche Frucht erzogen, was durch das zu mir gelangte Reis widerlegt wird, wie auch Hogg behauptet, die rechte Arch Ducke sei von Late Duke sehr verschieden. Elliott sagt S. 204, über Arch Duke, mit den Syn. Griotte de Portugal, Portugal Duke, Late Arch Duke und Late Duke, Lindley habe sie zuerst beschrieben; the May-Duke or Late Duke (? ? O.), sei Always als Arch Duke verkauft worden; der Baum treibe stärker und sei die Frucht mehr herzförmig. Hiernach herrscht über Arch Duke noch völlige Unsicherheit, durch deren Beseitigung ich durch die von der Societät zu London bezogene Late Duke noch nichts beitragen kann, da diese eine spät reifende Frucht ist, die ich zu den Glaskirschen zählen muß, jedoch nicht der Große Gobet ist, die ich früher als Late Duke erhalten hatte. Beide werden nicht die rechte Sorte sein.

1866 noch Holmans Duke hinzusetzt. Beide führen als Syn. in Engl. Gärten an: Early Duke, Large Mai Duke, Morris's Duke, Morris's Early Duke, Benham's Fine Early Duke, Thompson's Duke, Portugal Duke, (was eher die Doctorkirsche ist), Buchanan's Early Duke, Millet's Late (!), Heart Duke; — ferner als Syn., die man in Frankreich finde: Royale hative, Cherry Duke (of Some), Cerise Guigne, Coularde de Hollande, d'Espagne, Griotte d'Espagne, (of some) Griotte grosse noire, Griotte précoce (of Some), unter denen mehrere namentlich Coularde, de Hollande und d'Espagne wohl auf andere Früchte gehen. — Elliott hat unsere Frucht S. 215, mit ziemlich denselben Synonymen, die, wie bei Downing, wieder zunächst nur aus dem Lond. Catal. genommen zu sein scheinen. — Der Vilvorder Catal. hat unsere Frucht wohl als Angleterre hative, und führt als Syn. an: Royale hative, May-Duke und Tot-et-tard. Thierry in Haelen hat im Catal. von 1859 bei Angleterre hative als Syn. nicht Royale hative, (welcher Name im Catal. nicht vorkommt), wohl aber May-Duke, Mei kers, Hative malgré tout, Hative malgré, de la St. Jean und Tempe-et-tard, und bezeichnet sie als Ende Juni reifend, welche Reifzeit in Belgien nicht auf unsere May-Duke hinweiset. Diese Cerise hative malgré tout hat Bivort im Album IV, S. 139, ziemlich wie Rothe Maikirsche beschrieben und abgebildet, und sagt, sie habe viel Aehnlichkeit mit May-Duke und Royale hative und bestehe ein Unterschied etwa darin, daß sie nicht so stark treibe als May-Duke, und weit besser zu tragen scheine, wie auch die Witterung sei, was ihren Namen veranlaßt habe. Im Hainaut heiße sie St. Jean nach der Reifzeit, (was in Belgien wieder nicht auf die Engl. May-Duke hinweisen würde) und werde auch Tempe-et-tard, (hative et tardive genannt. Ein Reis dieser Frucht konnte ich bisher nicht bekommen. — Der Niederl. Baumgarten hat III, Taf. 3, Nr. 9, eine sehr dunkel gehaltene Abbildung der Doubbelde Meickers mit den Syn. Rothe Maikirsche, May-Duke, Early Duke, de Hollande und Royale hative. Die Abbildung könnte wohl eine kleine Frucht der Engl. May-Duke darstellen, da aber gesagt wird, die Sorte sei aus Deutschland nach Boskoop gekommen, wo man bisher die Engl. May-Duke nicht gehabt hat, ist sicher unsere Rothe Maikirsche gemeint, und das Syn. May-Duke irrig. — Man sieht aus allem Vorstehenden, daß bei den erwähnten Früchten noch Vieles aufzuklären ist. Hr. Morthillet hat dazu in seinem von vielem Fleiße zeugenden und sehr zu beachtenden Werke, (Les meilleurs Fruits Tom 2. Le Cerisier; Grenoble 1866), einen Versuch gemacht, von dem ich jedoch fürchte, daß er nicht auf genügend festen Füßen steht, da er nicht angibt, woher er seine Sorten bezog und wie er deren Syn. fand, und die Zurechtlegung theils nach fleißig studirten Beschreibungen in andern Werken, nicht durch vielseitig bezogene Reiser geschehen zu sein scheint, welches Letztere allein zum Ziele führen kann. Er hat wenigstens von mir Reiser nicht bezogen, während er häufig von mir im Hdb. beschriebene Sorten unter seinen Hauptnamen einreiht. Als Royale hative (Duhamel), hat er eine Frucht, die er mit meiner Spanischen Frühkirsche für identisch erklärt und diese wohl sein könnte, wenn ich auch an der Figur der Frucht und des Steins nicht genügend Frucht und Stein meiner Sorte erkenne. Er sagt, daß seine Royale hative nicht die sei, welche man jetzt in England als May-Duke kenne, wohl aber stimme sie mit Hoggs Jeffrey's Duke, und muß ich dazu bemerken, daß nicht nur nach Duhamels gänzlich kurzen Angaben, (S. 145), alle feste Grundlage fehlt, welche Sorte er unter Royale hative und Duc de Mai gehabt habe, sondern ich auch von Hrn. Leroy als Royale hative (ganz ähnlich einer nur viel später zeitigenden, von Baltet erhaltenen Royale tardive während er als Royale tardive mit den Syn. Veritable Anglaise, Anglaise tardive meine Wahre Engl. Kirsche Nr. 87 hat, die aber in anderer Form dargestellt wird, als sie bei meiner Nr. 87 sich findet), entschieden nach Vegetation und Frucht nicht meine Spanische Frühkirsche, sondern eher die May-Duke erhalten habe und als Jeffrey's Duke durch Hrn. Behrens zu Lübeck von der Lond. Soc. wieder eine treffliche Süßweichsel erhalten habe, die auch nicht meine Spanische Frühkirsche ist. Eher kann er die May-Duke, S. 138, als Cerise de Mai haben, obwohl bei ihr nur ein sehr kurzer Stielabsatz und tiefe Rückenfurche gezeichnet ist. Als Synonyme dieser Cerise de Mai führt er an Holman's Duke, (Duhamel,

Digitized by Google

variété de Cherry Duke), May-Duke, Duke, Early Duke, Early May-Duke (Hogg), Cerise rouge de Mai, Cerise précoce de Mai, Duc de Mai etc. (Oberdieck), wo es mir jedoch wieder scheinen will, daß meine Rothe Maikirsche (Nr. 50), gemeint sei, die es nach der Figur etwa sein könnte. Ich fände dann bei ihm meine May-Duke aus England nicht. Später hat er S. 161, noch eine zu den Cerises Transparentes (Glaskirschen), gehörende Anglaise hative, bei der er wieder die Syn. Anglaise, Royale hative, Duc de Mai und Duchesse de Palluau, (de differents horticulteurs), Cerise d'Angleterre, (aux environs de Paris; Le Berrays Traité des Jardins), Royal Duke des Anglais (Hogg) und Cerise de Veaux (Baltet) aufführt, mit der angegebenen Reifzeit, 4te Woche der Kirschenzeit, wobei ich wieder bemerken muß, daß was ich als Royal Duke aus London habe, wohl ungezweifelt meine Frühe Lemercier ist, (die Morthillet S. 142 aufführt), also eine Süßweichsel nicht eine Glaskirsche. Es werden daher als Angl. hative und Royale hative, bei andern nicht zu verwerfenden Autoritäten noch andere Früchte vorkommen. Schließlich ist hier noch anzumerken, daß ich von obiger Frucht schon in den Monatsheften 1866, S. 354, unter dem Namen Engl. Maiherzog Beschreibung gab, die hier in der Literatur, wie nöthig war, sehr erweitert, wieder gegeben ist; ingleichen, daß der Lond. Catal. auch eine Willowleaved May Duke hat, die indeß nur Spielart der May Duke und daher entbehrlich ist.

Gestalt: mittelgroß, oft noch groß; Form meist gerundet herzförmig, häufig selbst zu einer etwas viereckigen Form neigend, (wie a oben), nur einzeln mehr stumpfherzförmig; am Stiele ist sie meist merklich abgeschnitten, am Kopfe oft nur wenig, meist jedoch etwas beträchtlicher gedrückt, wo der Stempelpunkt in bald kleinem, bald stärkerem Grübchen steht. Zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt, am stärksten auf dem Rücken; Furchen sind flach und fehlt die Rückenfurche oft ganz, wo nur Linie ist, obwohl Hooker wie obgedacht, bei ein paar der abgebildeten Exemplare eine tiefe Rückenfurche dargestellt hat, die ich bisher nur bei der Rothen Maikirsche und Arch Duke finde.

Stiel: 1½—1¾" lang, ziemlich dünn, wenig rostfleckig, hat meistens längeren Absatz, an dem die Früchte gepaart oder zu dreien hängen und sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung. Am Stielabsatze finden sich oft, doch nach Jahren, (wie 1868), auch nur an wenigen einzelnen Exemplaren, 1 oder 2 Blättchen.

Haut: fein, glänzend, färbt sich gleichzeitig mit der Rothen Maikirsche und hat anfangs ein ein wenig helleres Roth, als die Rothe Maikirsche und ist dann schon genießbar, wird aber in voller Reife dunkel braunroth, in Ueberreife schwarzroth.

Das Fleisch ist zart, sehr saftvoll, der Saft in voller Reife dunkelroth; der Geschmack ziemlich derselbe, als bei der Rothen Maikirsche, in voller Reife erquickend und gewürzt weinig süß.

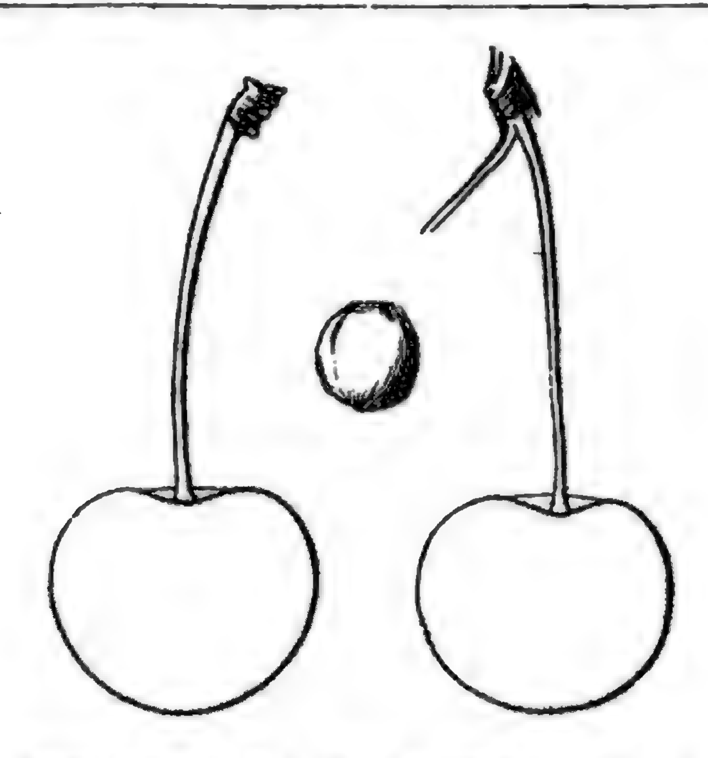
Der Stein ist klein, noch etwas runder und etwas dickbackiger, als der der Rothen Maikirsche, und löset sich gut vom Fleische; die ziemlich stark vortretenden Rückenkanten sind ziemlich breit und erheben sich nach dem Stielende hin bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Reift mit der Rothen Maikirsche, in der 2ten Woche der Kirschenzeit und dient, wie diese, zu vielseitigem Gebrauche, hält sich auch lange am Baume. Sie sprang 1864 und 1868 in starken Regengüssen nicht auf.

Der Baum wächst rasch und gesund, gleicht völlig dem der Rothen Maikirsche, wird sehr früh tragbar und dürfte nicht so groß werden, als der der Rothen Maikirsche.

Oberdieck.

No. 194. **Pariser Griotte.** Truchseß II, A. Süßweichsel.



Pariser Griotte. **, 5te Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schätzenswerthe Frucht, welche Hr. Medicinalasessor Jahn mit einigen andern Sorten aus Paris unter dem Namen Griottier de Paris erhielt und mir mittheilte. Baum und Probezweig wollen auf Unterlagen von Weichseln nicht fort, bleiben darauf klein, tragen aber voll und muß man daraus, wie auch aus dem steifen Wuchse des jungen Baumes und des Probezweigs schließen, daß die Sorte, wie mehrere andere Griotten, zu den Süßweichseln gehört, denen die Frucht auch im Geschmacke nahe steht, wenn auch etwas Weichselsäure bemerklich ist. Sie ist jedenfalls eine für sich bestehende, sehr gute, tragbare Sorte.

Literatur und Synonyme: Ist wahrscheinlich noch nicht beschrieben und finde ich den Namen selbst in keinem Cat., so daß Näheres über sie sich noch nicht sagen läßt.

Gestalt: Die Frucht ist fast rund, mehr als mittelgroß, etwas breiter als hoch, am Stiele etwas abgeschnitten und oft daselbst etwas herzförmig eingezogen. Von Furche ist meist nichts zu sehen; auf dem Rücken zieht sich eine Linie herab, selten schwache Furche. Der Stempelpunkt sitzt schwach vertieft.

Stiel: stark, fast gerade, grün, seltener rostfleckig oder etwas braun angelaufen, $1^1/_4$—$1^1/_2$'' lang, sitzt in ziemlich enger und flacher Höhlung, deren Rand meist rund herum gleichmäßig sich erhebt, zuweilen aber auch zu beiden Seiten herzförmig etwas sich aufwirft. Der

Stiel hat noch das Eigene, daß der kurze Absatz, mit dem er am Zweige festsitzt, immer stark und reich ist, wie mit vertrockneten Blättchen der Blüthenknospen besetzt.

Haut: stark, straff, läßt sich abziehen, mattglänzend, in voller Reife schwarzbraun.

Das Fleisch ist zart, in voller Reife, nebst dem reichlich vorhandenen Safte, stark roth, nicht heller als die Haut, von fast säuerlichem, den Süßweichseln ähnlichen, angenehmen, erquickenden Geschmacke.

Der Stein ist dickbackig, fast rund, am Stielende etwas abgeschnitten, wo eine flache Vertiefung sich findet; nach dem Stielende nimmt er etwas stärker ab als nach der Spitze hin; die flachen Rückenkanten erheben sich am Stielende ein wenig.

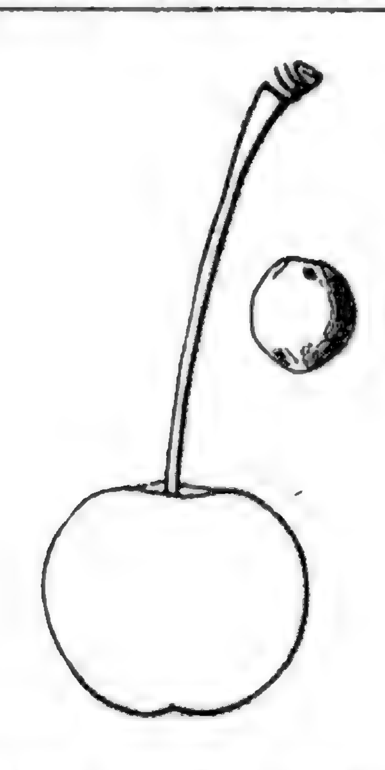
Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867 auf Probezweig der Ostheimer Weichsel mit der Ostheimer Weichsel, 5—6 Tage vor der Pragischen Muskateller und Provencer Süßweichsel, auf jungen Stämmen in den meisten Jahren jedoch erst nach der Doctorkirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst bisher gemäßigt, selbst auf Unterlage der Süßkirsche, ist aber fruchtbar und gesund.

Anm. Von den Süßweichseln, Pragische Muskateller und Doctorkirsche, unterscheidet sie sich durch etwas spätere Reife und merklichere Säure im Geschmacke, auch durch runderen, dickbackigeren Stein; der bei der Pragischen Musk. sich etwas dem Oval nähert, mit flacheren breiteren Rückenkanten, indem bei diesen Süßweichseln die Mittelkante des Steins vorsteht, was eben so bei der Provencer Süßweichsel der Fall ist, die auch etwas andere Form hat, zuletzt schwarz wird und etwas festeres Fleisch hat, in merklicher Säure jedoch der Obigen näher kommt. Die Late Duke der Engländer und Royale tardive reifen noch 6 bis 8 Tage später als die Obige.

Oberdieck.

No. 195. Dorotheen Kirsche. Truchseß III, A. Weichseln.



Dorotheen Kirsche. **†, Anf. der 3ten Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neue Frucht, die vor einigen Jahren von dem schon bekannten um die Pomologie verdienten Hrn. Kaufmann Müller zu Züllichau erzogen worden ist, und schon als von ihm erzogene und empfohlene Frucht die Beachtung der Pomologen verdient. Zwei andere von ihm erzogene Kirschen, die Hedwigs Kirsche und Marie haben sich allerdings, wenigstens in Jeinsen, nicht tragbar gezeigt und hat die Hedwigs Kirsche seit wenigstens 8 Jahren, wo sie Blüthe gab, sowohl auf einem großen, auf die Rothe Oranienkirsche gesetzten Probezweige, der alle andere Zweige des Baumes rasch überwuchs, als auch auf einem starken jungen Stamme, den ich als Pyramide wachsen ließ und schon 10′ hoch war, immer nur einzelne Früchte getragen, so daß die an sich schöne und edle Sorte in meiner Gegend Werth nicht hatte. Die Obige wurde aber bald und gut fruchtbar. Das Reis erhielt ich von dem Herrn Erzieher selbst. Die Frucht wird nach einer Tochter oder Schwester des Hrn. Müller benannt sein.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroß, rundlich; am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur wenig gedrückt und fast zugerundet, am Bauche nicht, am Rücken etwas gedrückt; Bauch und Rücken zeigen nur sehr flache oder meistens keine Furchen; der Stempelpunkt liegt meistens flach vertieft.

Stiel: ziemlich stark, $1^1/_4$" lang, fast gerade, gern röthlich angelaufen, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: stark genug, um einigem Drucke zu widerstehen, glänzend, in der Reife dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Das Fleisch ist sehr dunkelroth, der reichlich vorhandene Saft sehr milde und erquickend, süß säuerlich, so daß die Frucht auch als Tafelfrucht Werth hat.

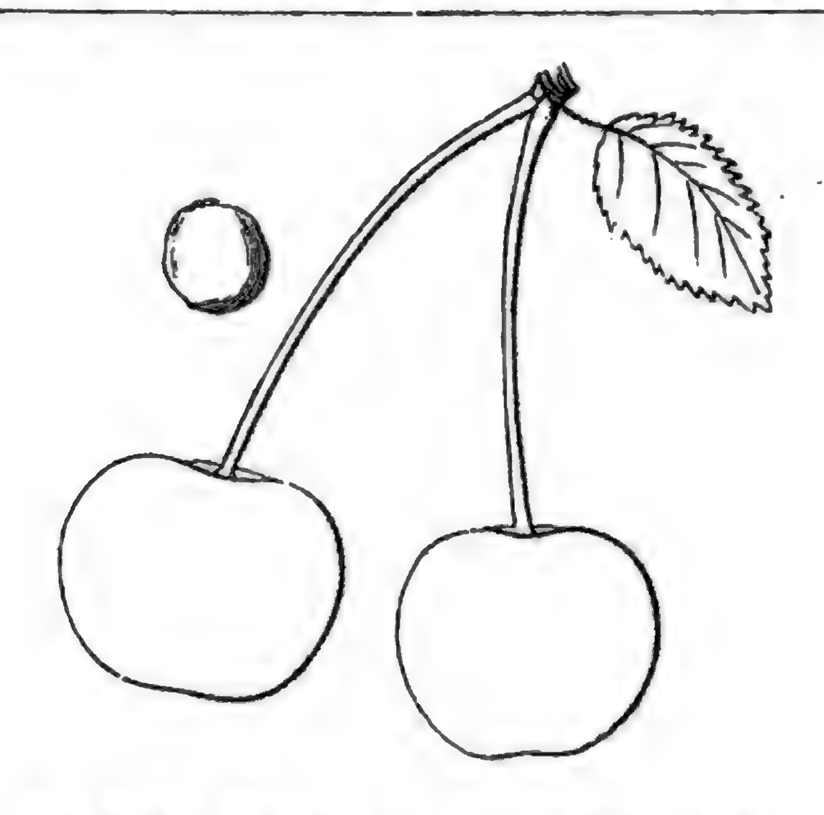
Der Stein ist einzeln etwas breit eiförmig, meist mehr kurz oval, mäßig dickbackig; die nicht stark vortretenden Rückenkanten erheben sich am Stielende nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1866 und 1867 noch vor der Ostheimer Weichsel, gleich nach der Kirsche von der Natte, ziemlich gleichzeitig mit der Neuen Engl. Weichsel, Anfangs der 3ten Woche der Kirschenzeit. An Güte und Geschmack übertrifft sie die Neue Engl. Weichsel.

Der Baum ist gesund und wächst gut.

Oberdieck.

No. 196. Die Louis Philipp. Truchseß III, A. Weichseln.



Die Louis Philipp, ** †. 4te Woche d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Als Louis Philipp hatte ich früher die Königin Hortensia erhalten, und konnte die Benennung leicht entstehen, da der, seiner Zeit in Frankreich sehr geschätzte, König Louis Philipp die Frucht besonders gern gegessen haben soll. Herr Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland theilte mir nun mit, daß man in Boskoop unter obigem Namen eine ganz andere Frucht habe, die groß und ausgezeichnet sei, und zu den Weichseln gehöre. Das von ihm bezogene Reis trug schon 1867 viele schöne Früchte, die ich nach dem großen Blatte des jungen Baums wohl zu den Süßweichseln gesetzt hätte; indeß nach dem Urtheile des kundigen Herrn Ottolander wird sie wohl richtig zu den Weichseln gehören. Die Frucht wäre dann als Weichsel durch den vorzüglichen Geschmack werthvoll. Woher sie ursprünglich stammt, weiß ich noch nicht, finde jedoch in den Boskooper Fruchtsorten, 2tes Heft, 1863, Nr. 98, bei der unter Nr. 12 aufgeführten Sorte die Bemerkung, daß sie in Chiswick so benannt worden sei. Vielleicht ist sie dort auch erzogen? Die Benennung weiset mehr nach Frankreich.

Literatur und Synonyme: Wird vielleicht hier zuerst beschrieben. Ist also nicht zu verwechseln mit der Louis Philipp, die nur Synonym der Königin Hortensia ist.

Gestalt: Wurde in Jeinsen stark mittelgroß und erreichte die Größe einer Rothen Maikirsche. Neigt meistens zu einer viereckigen

Form; doch nimmt sie nach dem Kopfe immer ein Wenig stärker ab. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe meistens etwas gedrückt, oft auch ziemlich zugerundet. Am Bauche ist sie etwas, am Rücken ziemlich stark gedrückt. Der Bauch ist ohne Furche, der Rücken zeigt meistens breite, flache Furche und scharfe Linie; der starke Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: mittelstark, gelbgrün, fast gerade, 1½ bis 1¾" lang, hat an einem kurzen Absatze oft ein Blättchen und sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, aber nach dem Rücken hin ziemlich stark abfällt. Die Frucht setzt bald einzeln, bald gepaart an.

Haut: fein, doch hinlänglich consistent, um einigem Drucke zu widerstehen, glänzend, in der Reife dunkelbraun.

Das Fleisch ist heller roth, als die Haut, zart, sehr saftreich; der Saft gefärbt; der Geschmack erquickend und sehr milde, süßsäuerlich, wie er Jedem immer zusagen wird.

Der Stein ist kurzoval, einzeln eioval, meist zu rund neigend, dickbackig; die nicht scharf vortretenden, fast flachen Rückenkanten erheben sich am Stielende nur wenig.

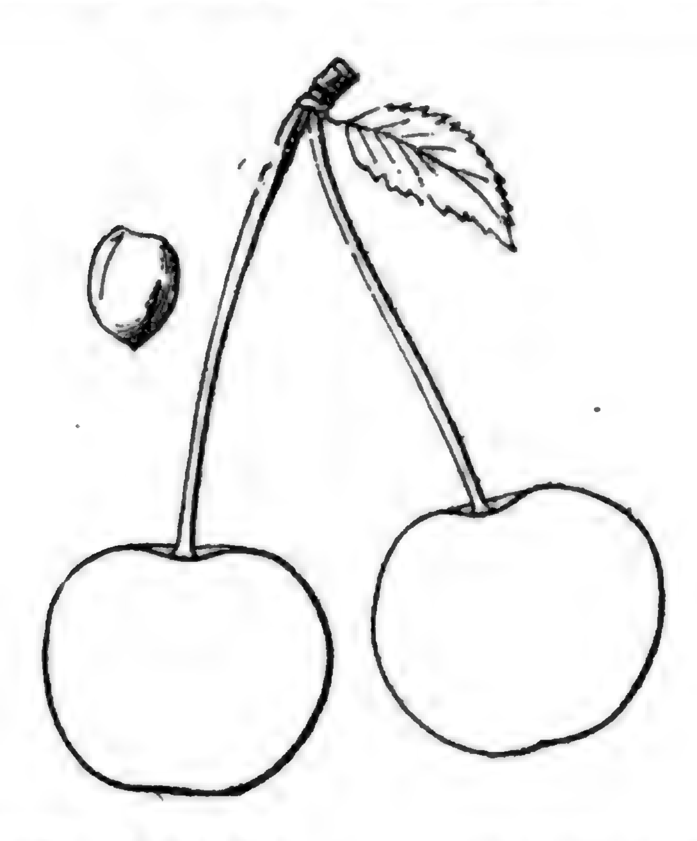
Reifzeit und Nutzung: Die Frucht zeitigte 1867 und 1868 mit der Späten Amarelle und Süßweichsel von Chaux, Ende der 4ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst in der Baumschule kräftig und hat ein großes Blatt, so daß man darnach auf eine Süßweichsel schließen möchte, indeß hat der Probezweig das kleine Sauerkirschenblatt und sind die Triebe des jungen Baumes dünn, so daß schon diese sich etwas hängen, auch ist der Geschmack etwas mehr der der Weichseln als Süßweichseln, so daß Herr Ottolander sie richtig einrangirt haben wird. Der Probezweig trug voll, und wird in den Boskooper Fruchtsorten gesagt, daß der Baum in allen Formen gedeihe.

Anm. Die gleichzeitig reifende und ähnliche Süßweichsel von Chaux unterscheidet sich von der Obigen theils im Wuchse des Baumes, theils durch mehr schwarze Farbe der Haut.

Oberdieck.

No. 197. Große Weinkirsche. Truchseß III, A. Weichseln.



Große Weinkirsche. *†† 4te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Im Hannoverschen ist häufig angebaut eine für die Tafel angenehme, aber besonders zu Compot, zum Einmachen und Trocknen (behufs späterer Anfertigung von Kirschsuppen), geschätzte, so wie auch von den Weinhändlern (als Zusatz des Saftes zu Rothweinen) gesuchte Frucht, die von dem letzten Gebrauche man wohl gewöhnlich mir als Weinkirsche benannte. Ein Pächter bei Lüneburg hatte davon in einer Kirschenpflanzung wohl 40 Stämme, und rühmte mir öfter, daß diese Frucht, durch Verkauf an Weinhändler, seine einträglichste gewesen sei. Sie wurde mir auch Ostheimer genannt, auch erhielt ich sie durch Herrn Obergerichtsdirector Bödiker zu Meppen aus Frauendorf als Ostheimer, und hat sie mit dieser allerdings viele Aehnlichkeit, reift auch gleichzeitig, unterscheidet sich indeß von derselben genügend dadurch, daß der Baum der Obigen groß wird, während die Ostheimer strauchartig wächst. Sie wird häufig durch Wurzelausläufer fortgepflanzt, und bekam ich von meiner besseren Varietät der Frucht durch Ausläufer auch junge Stämme mit gleich großen Früchten. Da indeß die Sorte durch aufgelaufene Kerne sich wohl öfter fortgepflanzt hat, gibt es davon größere und wirklich werthvolle, wie auch kleinere Varietäten und muß man sehen, (ähnlich wie bei den Hauszwetschen), nur eine gute, große Varietät davon fortzupflanzen. Ich habe mich vergeblich bemüht, bei Truchseß etwa den richtigen Namen für die obige Sorte aufzufinden, und es ist überhaupt sehr schwer für eine Frucht, deren Name ganz verloren gegangen ist, weil man die Sorte unter ihrem rechten Namen fortzupflanzen unter=

ließ, den richtigen Namen wieder aufzufinden. Von Burchardt erhielt ich ganz meine obige Sorte als Erfurter Augustkirsche; diese Benennung hat sich indeß, wie deren Beschreibung näher nachweiset, als irrig erwiesen. Da man als Cerise à vin schon andere Sorten bezeichnet, habe ich geglaubt, ihren Namen durch den Beisatz „Große" näher feststellen zu müssen. Möge sie namentlich als Haushaltsfrucht recht häufig angepflanzt werden! Sie hat mit einigen andern Weichseln den Fehler, daß, wenn im Frühlinge nach der Blüthe kalte, stark windige Witterung eintritt, die jungen Triebe leicht verdorren. Der Ertrag in den meisten Jahren bleibt aber ein reicher, nur muß man sie am Baume nicht zu stark reif werden lassen, indem sonst die Früchte in starken Winden leicht vom Stiele ablassen und zur Erde geworfen werden.

Literatur und Synonyme: Mit Bestimmtheit kann hier nichts angeführt werden, und ist sie etwa den Pomologen bisher nicht bekannt geworden.

Gestalt: Sie ist, je nach dem Standpunkte, ziemlich oder noch wirklich groß, und erreicht auf günstigem Standorte völlig die Größe einer Kirsche von der Natte. Meistens wird sie etwas kleiner sein, als sie nach recht vollkommenen Exemplaren oben dargestellt ist. Sie ist plattrund, am Stiele ziemlich abgeschnitten, auch am Kopfe noch etwas gedrückt; zu beiden Seiten ist sie wenig oder gar nicht gedrückt, auf dem Rücken meistens doch noch etwas, wo auch mitunter eine flache, breite Furche sich zeigt, während gewöhnlich auch der Rücken an der Stelle der Furche nur eine herabgehende, recht feine Linie zeigt. Der Stempelpunkt sitzt in schönem, oft flachen Grübchen.

Stiel: mäßig stark, grün, 1½" lang, hat an einem meist kurzen Absatze mitunter 1, ja 2 Blättchen und sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle. Es sitzen häufig 2, ja manchmal selbst 3 Früchte an demselben Stielabsatze.

Haut: fein, doch gegen Druck nicht zu empfindlich, braunroth, in voller Reife schwarzroth.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich, dunkelroth; der dunkelrothe Saft hat eine sehr milde, erquickende Säure, so daß sie auch als Tafelfrucht Werth hat.

Der Stein ist verhältnißmäßig nicht groß, schön eiförmig, welche Form namentlich bei kleineren Exemplaren recht deutlich hervortritt, während Steine aus größeren Früchten auch oft etwas eioval erscheinen. Die mäßig starken Rückenkanten, unter denen die Mittelkante etwas vorsteht, erheben sich am Stielende nicht stark und verderben die Form nicht merklicher.

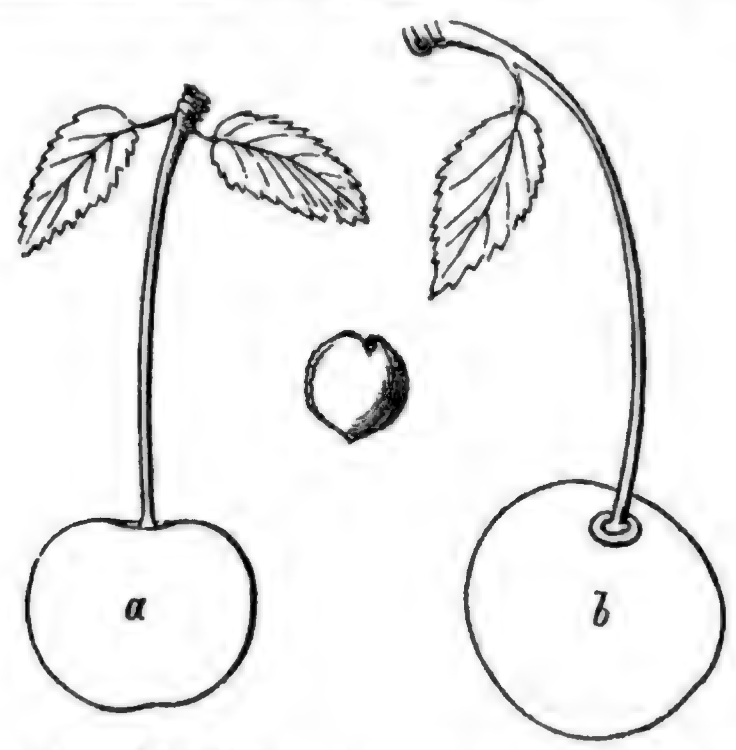
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Kirsche von der Natte, gleichzeitig mit der Ostheimer Weichsel und Erfurter Augustkirsche, in der 4ten Woche der Kirschenzeit, nach Kalenderzeit meist um die Mitte des Juli, doch halten sich in kühlen Jahren die Früchte bis in den August hinein.

Der Baum ist gesund, wächst rasch und wird groß, wird auch früh und recht tragbar.

Anm. Von der Erfurter Augustkirsche unterscheidet sie sich schon durch die Form des Steins, der bei der Erfurter Augustkirsche sehr rund ist. Die Kirchheimer Weichsel röthet sich erst stärker, wenn die Obige reif ist, auch bleibt die Frucht der Kirchheimer Weichsel kleiner.

Oberdieck.

No. 198. Erfurter Augustkirsche. Truchseß III, A. Weichseln.



Erfurter Augustkirsche, *† †. Ende der 4ten Woche d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine in Thüringen und namentlich bei Erfurt verbreitete, auch dort sehr geschätzte und besonders für Zwecke des Haushalts zu benützende Frucht. Truchseß, der sie von Sickler erhielt, fand sie auf der Bettenburg klein, was auch bei Büttner der Fall war, der sie weniger lobt und so fiel sie auch bei mir in Jeinsen aus, weßhalb noch weiter zu untersuchen ist, ob sie in andern Gegenden mit Vortheil angebaut werden kann, zumal schon Truchseß bemerkt, daß die Thüringischen Pomologen behauptet hätten, daß die Frucht nirgend so groß und schmackhaft werde, als in der Gegend von Erfurt. Auch Sickler sagt, daß die Frucht vielen Abänderungen unterworfen sei, die aber meistens von Stand und Boden herrührten und auf mehrere oder geringere Größe ankämen. Es hat allerdings der Boden, (oft auch der nicht recht wuchshafte Unterstamm), einen großen Einfluß auf die Größe einer Frucht, und so habe ich so einen Buschbaum der Ostheimer Weichsel auf meinem Garten vor dem Orte tragend, der nicht größere Frucht geliefert hat, als dort die Erfurter Augustkirsche gab, während die Ostheimer in meinem Garten beim Hause schöne Größe erlangt. Die obige Sorte erhielt ich zuerst von Burchardt und konnte sie von der edleren Sorte, die als Weinkirsche im Hannoverschen verbreitet ist, nicht unterscheiden, hatte auch an der Aechtheit Zweifel, da der Stein nicht rund, wie eine Erbse war. Nachher schickte mir Jahn für das Handbuch Beschreibung, in der ich die hiesige Weinkirsche wieder zu erkennen glaubte, und da ich den Stein von derselben Form fand, wie bei meiner Weinkirsche, und Jahn die meisten Kirschen aus dem nach dem Jerusalem bei Meiningen gekommenen Truchseßischen Sortimente bezog, war ich schon geneigt, die Angabe über die Form des Steins für nicht genau genug und die Sorte für ächt zu halten, fragte indeß bei Jahn vorerst noch an, woher er sie bezogen habe. Da kam dann die Antwort, daß er sie von mir erhalten habe, und war es also meine Sorte von Burchardt. Nachdem ich mich dann an Herr Garten-Direktor Jühlke, der derzeit in Erfurt war, gewandt hatte, sandte er mir darauf die „Aechte Erfurter Augustkirsche" und diese stimmt nun mit der Beschreibung. Es ist dies ein neuer Beweis, wie Pomologen es **nie** unterlassen sollten, mit zu bemerken, woher sie eine Sorte bezogen, indem durch den Mangel dieser Angabe aller sicherer Fortschritt in der Pomologie gehindert wird. Die Bemerkung über die Sorte in meiner Anleitung S. 532 hat nun schon zur Folge, daß Dochnahl die Obige mit dem Synonym: Weinkirsche in Hannover (!) aufführt.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 650, Erfurter Augustkirsche. Synonyme scheinen noch wenig bekannt zu sein, und wenn Dochnahl S. 62 als Synonym anführt Weichsel-Amarelle, Schwarze und späte Amarelle, so sind diese aber alle irrig und entstanden durch Unkunde in der Pomologie. — T. O.-G. Band 19, S. 235, nach Sicklers Beschreibung, mit Abbildung Taf. 21. Auch Büttner gibt im T. O.G. Band 7, S. 384, Nr. 42, Beschreibung, die ziemlich mit Sicklers Beschreibung harmonirt. Dittrich II, S. 125. Reichardt im Gartenschatze rühmt, als Erfurter, die Güte sehr. Christ, Handbuch S. 536, Nr. 58, und 2te Aufl. S. 676, Nr. 59, Wörterbuch S. 287, gibt die Reifzeit aber sehr irrig, (etwa nach dem Namen?) in der Mitte des August an, und paßt allerdings die Benennung wenig. Die Sorte wird in kühlen Jahren sich bis in den August hin halten, was auch bei meiner Weinkirsche der Fall ist. Truchseß vermuthet, daß mehrere Abänderungen in der Christ'schen Beschreibung der Frucht, (die aber bei Christ in seinen verschiedenen Schriften sehr gewöhnlich sind) und Abweichungen von der Sickler'schen Beschreibung (langer Stiel, großer Stein ꝛc.) von einer Erfurter Augustkirsche herrühren möchten, die Truchseß unter Nr. 58 des Catalogs, (welche Nummer Christ mit citirt) von einem Gärtner Mahler zu Tieffurth bei Weimar erhalten hatte, die aber weder Truchseß, noch Sickler, der sie auf der Bettenburg sah, für die rechte Sorte erkennen konnten. — In der 3ten Auflage des Handbuchs hat Christ die Sorte nach Büttners Beschreibung, und in der Vollst. Pomologie hat er sie weggelassen. Gotthard S. 154, Nr. 18, gibt keine Beschreibung, sondern nur Lobsprüche. Rößer S. 172, Nr. 26, mit sehr ungenauen Angaben; von Heinecken S. 207, Nr. 35, hat sie nach Christs Wörterbuche.

Gestalt: Es werden am besten die Angaben Sicklers wiederholt, da die Frucht bei mir ihre Vollkommenheit nicht erlangte und sind andere, zur genaueren Beschreibung noch nöthige Kennzeichen nur hinzugesetzt, so weit sie aus den vorliegenden Früchten sich mit Sicherheit entnehmen ließen. Die Größe bei mir siehe oben Figur a; die Größe, wie sie Sicklers Abbildung gibt, Figur b. Die Frucht ist mittelgroß, plattrund, am Stiele etwas breiter und 10''' messend. Auch am Kopfe ist sie noch bemerklich gedrückt, wo der Stempelpunkt in flachem, weitem Grübchen sitzt. Am Bauche ist sie nicht gedrückt, auch ohne Furche; am Rücken etwas gedrückt, allermeist auch ohne Furche, wo aber eine schöne, feine Linie bis zum Stempelgrübchen herabläuft.

Stiel: nach Sickler grasgrün, stark, etwa 1½'' lang, (bei mir etwas röthlich angelaufen), hat oft an dem kurzen Stielabsatze 1—2 Blättchen, und sitzt in ziemlich starker Vertiefung. Die Früchte scheinen meistens nur einzeln anzusetzen.

Haut: dünn, doch gegen Druck zähe, etwas mattglänzend, braunroth, in voller Reife fast schwarz.

Das Fleisch ist zart, sehr dunkelroth, der reichlich vorhandene Saft dunkelroth, von süßsäuerlichem, stärkendem Geschmacke.

Der Stein, nach Sickler rund wie eine Erbse, 4''' breit und hoch, und stark 3''' dick, nähert sich dieser Form sehr, ist ziemlich dickbackig, so kurz oval, daß die Form dem wirklich Runden sich sehr nähert. Die mäßig breiten und mehr stumpfen Rückenkanten erheben sich am Stielende nur etwas.

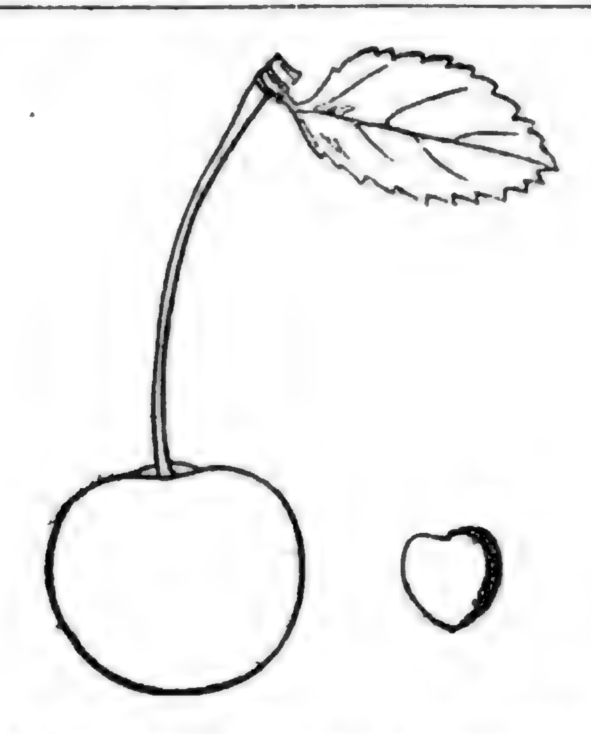
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt, nach Sickler, Mitte Juli und so war es auch in Jeinsen 1867, und reifte sie gleichzeitig mit meiner Großen Weinkirsche und der Ostheimer in der 4ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum hat, nach Sickler, mäßige Stärke und gehen die langen, dünnen Zweige in keinen scharfen Winkeln in die Höhe. An dem Baume in der Baumschule habe ich indeß bemerkt, daß derselbe durch schön pyramidalen Wuchs sich von der Ostheimer und meiner Großen Weinkirsche unterscheidet. Der Baum ist nach Sickler auch daran zu erkennen, daß das Blatt sich etwas fettig anfühlt.

Anm. Die Obige reifte gleichzeitig mit der in Holland seit langer Zeit schon als Kirsche von der Natte gebauten und geschätzten Frucht, die kleiner ist und später reift, als die Kirsche von der Natte des Handbuchs und im Handbuche als Kleine Natte vorkommen wird, und waren beide Sorten in Allem, auch im Steine so ähnlich, daß man beide auf Identität ansehen muß, wenn nicht im Wuchse des Baumes sich noch Verschiedenheit zeigt.

Oberdieck.

No. 199. Die Leopoldskirsche. Truchseß III, 1. Weichseln.



Die Leopoldskirsche. Wo sie tragbar ist * † †, 5te Woche d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Truchseß erhielt diese Sorte aus der Collection des Pastors Henne zu Gunsleben zuerst unter dem Namen Brüssel'sche Bruyn, und hernach nochmals von Büttner, der die Sorten des Pastors Henne direct von demselben bezogen hatte, unter dem Namen Leopoldskirsche, mit der Bemerkung, daß er (Büttner) die von ihm im T. O.=G. beschriebene Leopoldskirsche von Henne gleichfalls unter dem Namen Brüsselsche Bruyn bekommen habe, beide also dieselbe Sorte seien. Wie Büttner dazu gekommen ist, sie unter dem Namen Leopoldskirsche im T. O.=G. zu beschreiben, sagt er nicht; da aber Truchseß aus Herrnhausen noch eine andere Brüsselsche Bruyn erhalten hatte, (unsere Brüsseler Braune, Handbuch S. 529) so ist ihr der obige Name geblieben. — Mein Reis der obigen Sorte erhielt ich von Diel, der alle seine Kirschen von Truchseß hatte, obige jedoch in seinem Cataloge nicht aufführt. Da er sie mir, eben so, wie die Drogans gelbe Knorpelkirsche sandte, ohne daß ich sie erbeten hatte, muß sie bei ihm sich wohl tragbar bezeigt haben, und auch Büttner rühmt ihre große Tragbarkeit, die Truchseß bestätigt. Leider hat sich diese bei mir in Nienburg an einem kräftigen, schon mehr herangewachsenen Stamme sehr wenig bewährt, so wie auch in Jeinsen ein junger Hochstamm bisher nur einzelne Früchte brachte. Im Uebrigen paßt meine Sorte gut auf die Beschreibung und muß ich sie für ächt halten. Aus Meiningen erhielt ich vor 5—6 Jahren eine Leopoldskirsche, die allerdings schon einmal recht voll trug, (auch Herr Behrens zu Travemünde schrieb mir, daß die Meininger Leopoldskirsche bei ihm tragbar sei), während sie umgekehrt in dem günstigen Kirschenjahre 1862 nur 4 Früchte hatte, zwar gleichzeitig mit meiner Leopoldskirsche reift, jedoch etwas andern Trieb hat und bisher stets nicht ganz mittelgroße

Früchte brachte, so daß sie die rechte nicht sein kann. Nach einem Schreiben Jahns vom Jahre 1862 stammt diese Frucht sicher von einer aus Frauendorf nach Meiningen gekommene Leopoldskirsche, die auch in Meiningen milde kleine Sauerkirschen trug und ist aus Frauendorf gar manches Unächte versandt. — Mögen die Pomologen weiter erforschen, unter welchen Verhältnissen und in welchen Gegenden obige Sorte sich fruchtbar zeigt!

Literatur und Synonyme: Truchseß 564; Dittrich II, S. 127 nach Büttner; auch Christ, Beiträge zur 2ten Auflage des Handbuchs S. 217, Nr. 66, Wörterbuch S. 289, Handbuch, 3te Auflage, S. 717, hat sie mit Büttners Beschreibung, bemerkt jedoch am letztgedachten Orte in einer Note, daß es noch eine andere Leopoldskirsche gebe, eine große, runde, schwarzrothe Weichsel, die viel Säure habe, Mitte August reife und einen langen, starken Stiel habe, welche der späten Reife wegen unsere Sorte nicht sein kann und vermuthlich die Leopoldskirsche ist, die Christ, als aus Sanssouci bezogen, Truchseß mitgetheilt hatte, welche Truchseß jedoch, als zu unfruchtbar und werthlos beseitigte und auch Christ nicht weiter aufgeführt hat. — Rößler, S. 170, Nr. 17; Gotthard S. 150, Nr. 3, scheint sie auch nach Büttner aufzuführen, gibt jedoch, wohl durch Druckfehler, die Reife Mitte Juni an; v. Heinecken S. 211, Nr. 40, hat sie nach Christs Wörterbuche, also die Büttner'sche.

Gestalt: Gehört nach Büttner zu den größten Weichseln und hatte auch ich sie von der Größe der obstehenden Figur, oft noch größer. Von Form ist sie fast rund, jedoch auf dem Rücken breit gedrückt und am Stiele etwas abgeschnitten. Der Stempelpunkt sitzt in einem schönen Grübchen.

Stiel: (den Büttner übergeht), $1\frac{1}{2}''$ lang, ziemlich stark, oft röthlich angelaufen, sitzt in mittelmäßig tiefer, oder selbst flacher Höhlung und hat an seinem kurzen oder längeren Absatze häufig ein Blättchen.

Haut: fein, glänzend, in der Reife schwarzbraun, fast schwarz.

Das Fleisch ist zerfließend, nebst dem reichlich vorhandenen Safte sehr dunkelroth; der Geschmack von milder Weichselsäure, die sich bei der höchsten Reife fast ganz verliert.

Der Stein, den Büttner als fast rund und flach gedrückt bezeichnet, ist nach meiner Wahrnehmung breit eiförmig; die Mittelkante des Rückens erhebt sich merklich und steht am Stielende etwas vor.

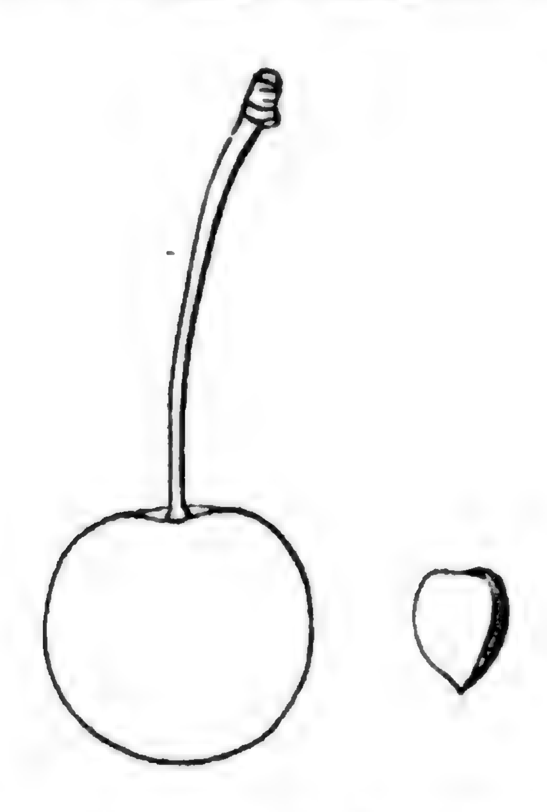
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Büttner in der Mitte des Julius und reift auch bei mir in der 2ten Hälfte des Julius noch vor der Jerusalemskirsche mit der Kirchheimer Weichsel Ende der 4ten oder in der 5ten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum hat nach Büttners und Truchseß Angaben noch das Eigene, daß an ihm, eben so wie an dem Baume der Großen Morelle, um Johannis manche Blätter gelb werden und abfallen. Dies sah ich an meinen Bäumen der beiden gedachten Sorten wenig oder gar nicht und kommt entweder nur an älteren Bäumen vor, oder mag auch wohl von Boden und Witterung kommen; wie denn z. B. meine Bettenburger Natte (Kirsche von der Natte), 1862 gegen Johannis in der herrschenden Dürre einen Theil der Blätter noch ziemlich grün abwarf, was sie früher nie that.

Anm. Dittrich sagt in seiner, nach Büttner gefertigten Beschreibung unserer Frucht noch, daß sie eine Lieblingsfrucht Friedrichs des Großen gewesen sei. Woher er diese Nachricht nahm, sagt er nicht; hatte er sie etwa brieflich bekommen, so möchte sie wohl auf die von Christ erwähnte, aus Sanssouci bezogene Sorte gehen. — Wo die Obige voll trägt, wird sie zur Zeit ihrer Reife schon durch ihre Größe kenntlich sein.

Oberdieck.

No. 200. Bettenburger Weichsel. Truchseß III, 1. Weichseln.



Bettenburger Weichsel, wo sie voll trägt * †;†, 5te Woche der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese Weichsel entstand durch die Kernsaat, welche Truchseß 1794 machte, und zwar aus einem Steine des Großen Gobet, weßhalb, und da auch der Baum im Wuchse mit dem Großen Gobet große Aehnlichkeit hatte, Truchseß sie Bettenburger Weichsel, Großer Gobet, nannte, welcher Name jedoch füglich, wie oben abgekürzt werden kann. Ich fand den Wuchs der jungen Bäume, zu denen ich das Reis von Jahn erhielt, noch viel ähnlicher mit dem Wuchse der Bäume der Wohltragenden Holländischen Kirsche, denen sie auch in der sehr reichen, röthlich abblühenden Blüthenfülle gleicht, so daß, bis ich von beiden in dem sehr günstigen Kirschenjahre 1862 mehr und vollkommenere Früchte hatte, ich beide nicht wohl zu unterscheiden wußte, die jedoch in vollkommeneren Früchten sich hinlänglich unterscheiden. Die Größe übertraf auch 1862 auf gesundem Probezweige die obige Figur nicht, und hat die Sorte bei mir, wenigstens bisher, und selbst 1867, wo fast alle Sorten trugen, sich eben so wenig fruchtbar gezeigt, als die gedachte Wohltragende Holländische Kirsche, so daß beide in meiner Gegend wenig Werth haben. Die Pomologen mögen sie auch an andern Orten noch ferner beobachten.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 521, Bettenburger Weichsel, Großer Gobet. Dittrich II, S. 131, nach Truchseß. Sonst finde ich sie nirgend, ist also höchst wenig bekannt.

Gestalt: Sie gehört nach Truchseß zu den allergrößten Weichseln. Vielleicht waren die Früchte des Mutterbaums größer, als sie, bei Fortpflanzung auf fremden Grundstamm, ausfallen, oder die Frucht wird

unter günstigeren Umständen auch noch größer, als ich sie hatte. Die vom Bauche ab angesehen fast zirkelrunde, zuweilen etwas hochaussehende, am Stiele nur wenig abgeschnittene Form und die starke, straff angezogene Haut machen sie am ersten kenntlich. Zu beiden Seiten ist sie auch nur wenig, auf dem Bauche fast gar nicht gedrückt. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft.

Stiel: $1^1/_2$" lang, (bei Truchseß größeren Früchten kaum so lang), ziemlich stark, etwas röthlich angelaufen und sitzt in enger, sehr flacher Höhlung.

Die Haut ist stark, straff angezogen, daß die Frucht gegen Druck wie elastisch reagirt, in voller Reife dunkelbraunroth.

Das etwas consistente Fleisch und der Saft sind dunkelroth, etwas heller als die Farbe der Haut; der Geschmack angenehm säuerlich, sehr milde, und wird bei längerem Hängen am Baume, was sie, wegen der starken Haut, gut vertragen wird, pikant und erhaben, so daß die Frucht, wo sie voll trägt, vorzüglich ist.

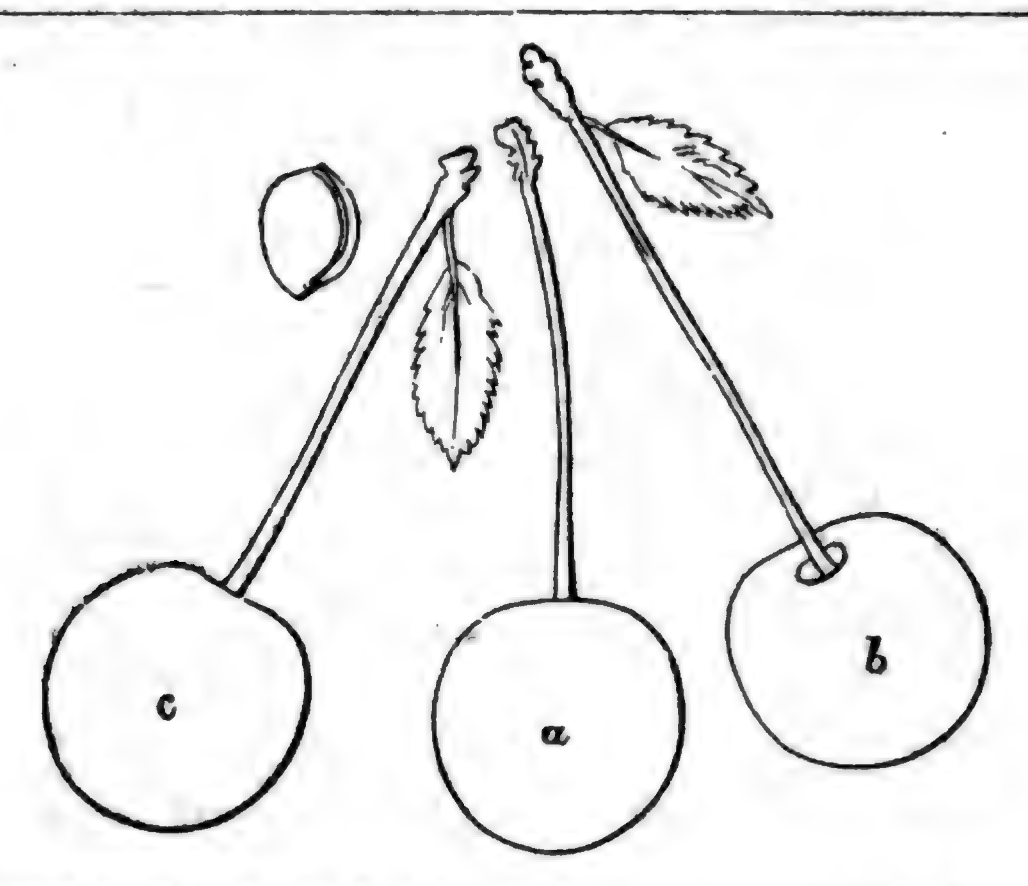
Der Stein ist groß, mäßig dickbackig, lang eiförmig, so daß man nach demselben eine andere Form der Frucht erwarten sollte. Unter den Rückenkanten erhebt die Mittelkante sich flach und steht am Stielende ein Weniges vor. Etliche starke Afterkanten gehen vom Stielende aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Ostheimer Weichsel, etwa gleichzeitig mit der Kirchheimer Weichsel, Anfangs der 5ten Woche der Kirschenzeit. Wo sie voll trägt, für Tafel und Haushalt sehr schätzbar, zumal sie bei der starken Haut leicht und weit transportirt werden kann.

Der Baum hat, wie schon Truchseß bemerkt, und ich auch an meinen jungen Bäumen der Obigen und der Wohltragenden Holländischen Kirsche wahrnahm, in den kurzen steifen Trieben viele Aehnlichkeit mit Bäumen der Süßweichseln, von denen man beide indeß durch das kleinere Blatt und die später sich zum Hängen neigenden Zweige unterscheidet. Er blüht äußerst voll und die Blüthe ist, wie schon gedacht, im Abblühen etwas röthlich. Mit dem Baume des Großen Gobet finde ich etwas weniger Aehnlichkeit, da dieser längere Triebe mit größeren Blättern macht, während die Triebe der Bettenburger Weichsel etwas kleineres Blatt haben und so wie die Bäume der Wohltragenden Holländischen Kirsche rückwärts sehr viel kurzes, steifes Fruchtholz und dadurch eine dicht verzweigte Krone machen. Truchseß bemerkt, Obige mache den Uebergang von den Süßweichseln zu den Weichseln und von diesen zu den Amarellen, gehöre aber bestimmt zu den Weichseln.

Oberdieck.

No. 201. Wohltragende Holländische Kirsche. Truchseß III, 1. A. Weichseln.



Wohltragende Holländische Kirsche. Sickler, **, 5te bis 6te Woche der K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Sickler erhielt sie aus der Nebrigschen Baumschule bei Leipzig und wird sich jedenfalls in weitere Kreise verbreitet haben, da sie auch der Gärtner Egers zu Jerusalem in der von Könitz'schen Baumschule, als eine der besten, oder wenigstens schöneren und tragbaren Kirschen des Truchseß'schen Sortiments fleißig vermehrte und auch oft versendete.

Literatur und Synonyme: Sickler beschrieb sie im T. O. G. XXII, S. 106, tab. 12. Diese Beschreibung nahm Truchseß S. 591 ohne Aenderung auf, indem er nur bemerkte, daß die Früchte auf der Bettenburg stets kleiner gewesen seien, auch etwas früher reif als im August, wie Letzteres in den letzten Sommern auch in Meiningen und Jeinsen der Fall war.

Gestalt: meist auf beiden Seiten breitgedrückt und so dick wie hoch. Auf der breiten Seite sieht man die Linie einigermaßen vom Stiele nach dem oberen Ende laufen, besonders aber nur wenn die Kirsche noch nicht ganz reif ist. Das Blüthengrübchen ist sehr deutlich (und hier ist die Frucht auch ein klein wenig abgeplattet, Jahn.) Die Kirsche gehört nach Sickler unter den Sauerkirschen mit zu den größten und folgt in der Größe auf die Lange Lothk., ist 10''' breit, 8''' dick und hoch.

Stiel: in weiter Vertiefung, meist 2 Mal so lang als die Kirsche hoch ist, und besonders an der Basis sehr verdickt.

Haut: rothbraun, recht reif schwarzbraun, glänzend und sehr zähe, unter derselben ist das Fleisch hellroth, nach dem Steine zu dunkelroth. Der Saft reichlich vorhanden, von anziehendem, säuerlichen, stärkenden Geschmacke.

Stein: vom Saft der Kirsche sehr gefärbt, nicht dickbackig, länglich, etwas lang eirund (eiförmig O.), oft auch oval, 5''' hoch, 4 breit, 3 dick.

Reifzeit und Nutzung: Die Kirsche reift nach Sickler unter den Sauerkirschen mit am spätesten, nemlich erst im August. Wie oben erwähnt hängt dies aber immer von der gerade herrschenden Witterung ab und öfters reift sie schon Ende Juli. Zum frischen Genuß muß sie am Baume recht ausreifen, sonst ist der Geschmack ziemlich sauer. Am besten eignet sie sich aber zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: Sie macht auf Süßkirschenunterlage einen

mittelstarken Baum und wird überhaupt auf dieser Unterlage am besten erzogen, da sie auf Ostheimer Kirschen, z. B. veredelt nur schwach wächst und sich nach meinen Erfahrungen eben auch nicht wohltragender als auf Süßkirschen beweist. Die Tragbarkeit ist übrigens ziemlich gut, doch nicht so, daß man sie als reichtragender als viele anderen Sauerkirschen bezeichnen kann, und ich kann mich nicht erinnern, 5—6 Stück an einem Tragholzbüschel gesehen zu haben, wie Sickler sie so und als außerordentlich volltragend schildert.

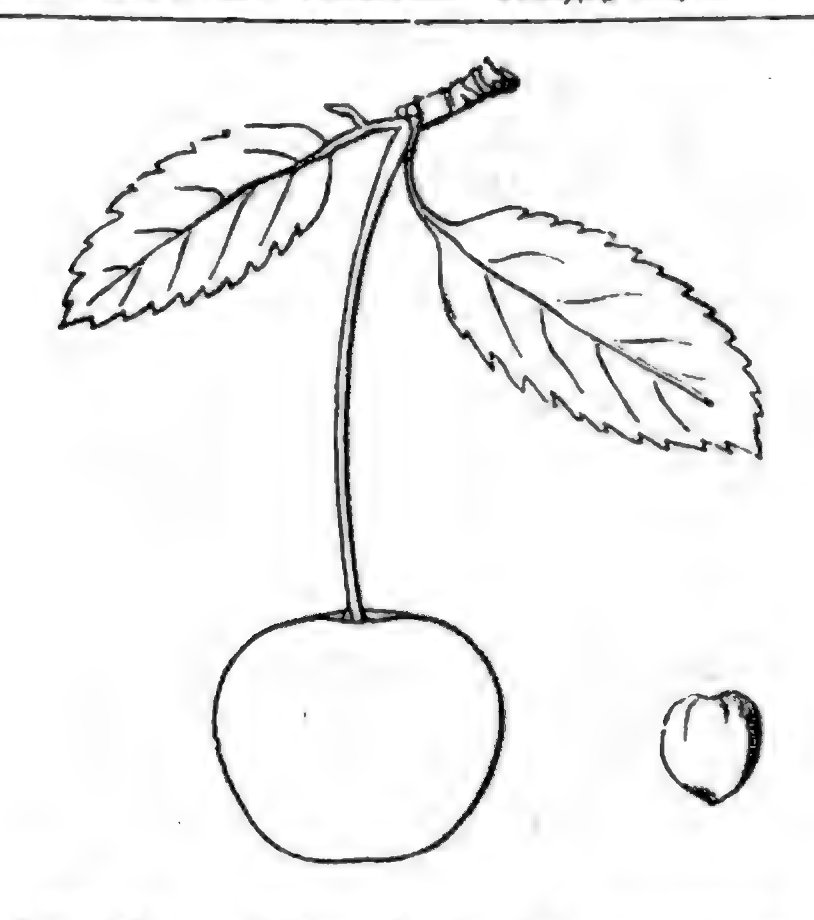
Nachtrag: 10''' breit, 9 hoch, $8^1/_2$ dick waren die schönst ausgebildeten Früchte eines Hochstammes, der aber auch 1860 nicht voll trug. Nur ein niedrig veredeltes junges Bäumchen, was unter einem höheren Baum steht, hing voll, es scheint also die Kirsche zum Fruchtansatz Schutz zu verlangen. Auf der Rücken- oder Furchennahtseite betrachtet, (die Naht ist immer noch an den meisten Früchten, selbst wenn sie ziemlich schwarz sind, als feiner Strich zu bemerken), sieht die Kirsche wie a, fast eiförmig (oval) aus, wenn man sie nemlich so legt, daß man die Stielhöhle nicht sieht. Stellt man sie so, daß man die Stielhöhle erblickt, so erscheint sie wie b, und c stellt die gegenüber stehende (also die Bauchseite) vor. Der Stiel sitzt in einer geräumigen, doch nicht sehr tiefen Höhle, ist, wo er auf der Kirsche aufsitzt, sehr dick und hat an seinem Ende oft ein Blättchen wie die Brüsseler Braune. (Die Frucht ist auf beiden Seiten nur wenig gedrückt, auf der Nahtseite auch nicht mehr als auf der andern und auch nicht gefurcht.) Geschmack ziemlich stark säuerlich, doch noch angenehm. Der Stein ist von Dittrich richtig beschrieben, auch sein starkes Gefärbtsein von dem dunklen Safte. Er hat in seinen Rückenkanten Aehnlichkeit mit den Pflaumensteinen, indem die breite Kante deutlich abgeschieden der ganzen Länge des Steins nach hervortritt und in ihrer Mitte den ganzen Stein entlang deutlich wenn auch nur flach gefurcht ist.

Jahn.

Anm. Die vorstehende beschriebene Sorte erhielt ich aus mehreren Quellen falsch, von Medicinalassessor Jahn jedoch ächt und besitze davon 2 schöne recht starke Baumschulenbäume, denen ich alle Zweige ließ und die seit 5—6 Jahren voll, in letzteren 3 Jahren außerordentlich voll blüheten. Sie trägt in meiner Gegend ihren Namen wie lucus a non lucendo, und sollte die schlechttragende heißen, da immer nur sehr wenige Früchte sitzen bleiben. Nur in dem so reichen Kirschenjahre 1862, wo selbst die Doctorkirsche, Jerusalemskirsche und ähnliche ziemlich voll saßen, hatte nur der weniger starke Stamm vielleicht 60 ziemlich kleine Früchte, während der stärkere etwa 6, aber merklich größere Früchte hatte. — Ueber die Ursache, weßhalb manche Früchte in dieser Gegend voll tragen, während in einer andern, oft gar nicht weit davon entlegenen sie sehr wenig tragen, haben wir noch gar manche Beobachtung zu sammeln. Der Große Gobet und gar manche andere Sorten, die Truchseß auf der Bettenburg fast unfruchtbar fand, tragen in meiner Gegend äußerst voll, während seine gerühmte Bettenburger Weichsel und andere bei mir wenig trugen. Oft scheint die Unfruchtbarkeit eines Baumes nur ganz lokal zu sein, oder am Grundstamme zu liegen. Von 2 wurzelächten gleich alten Stämmen der Ostheimer Weichsel, die an der Nordwestecke meines Hauses frei auf einer Terasse neben einander stehen, trägt der südlichere stets nur halb so voll, als der, welcher gerade der Hausecke gegenüber steht. Ein junger schon starker schöner Stamm der Doppelten Glaskirsche auf meinem Hofe trägt bisher sehr wenig, während die Sorte vor dem Orte in der Baumschule gut trägt und ein auf Laroses Glaskirsche gesetzter großer Probezweig klettevoll sitzt. Ein Hausbesitzer aus Schulenburg sagte mir, daß er einen wohl 60 Jahr alten Baum der Bunten Birn in seinem Garten habe, der seit 30 Jahren, so lange er denken könne, wohl noch kein Malter Früchte getragen habe, während in beiden Nachbargärten die Bunte Birn äußerst volltragend sei, obwohl der Boden ganz derselbe sei. Der Baum der Obigen ist wenigstens in der Jugend noch dadurch kenntlich, daß er, ganz ähnlich wie der der Bettenburger Weichsel, eine reich verzweigte Krone von kurzen steifen Trieben macht, die rückwärts viel kurzes Fruchtholz ansetzen, so daß man in dem Baume kaum eine Weichsel sucht. Die Blüthe ist dadurch sehr reich und sind die Blüthen im Abblühen etwas röthlich.

Oberdieck.

No. 202. Braunauer Amarelle. Truchseß III, b. Amarellen.



Braunauer Amarelle, in Süddeutschland ** †. 5te bis 6te W. d. K.=Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine noch höchst wenig bekannte Sorte, die Herr Dr. Liegel aus Samen gewann und nach seinem Wohnorte benannte, sie jedoch, so viel ich weiß, nicht selbst beschrieb. Mein Reis erhielt ich von ihm. Die Sorte trägt auch in meiner Gegend gern, hält sich lange am Baume, der durch seine stark hängenden Zweige sich auszeichnet und den Trauerbäumen gleicht, behält jedoch in meiner Gegend etwas zu scharfe Säure. Dies wird in Süddeutschland wegfallen und verdient es die Frucht, daß man sie nicht untergehen lasse. Selbst als Zierbaum in Parkanlagen kann sie dienen.

Literatur und Synonyme: Findet sich nur erst in meiner Anleitung S. 530 unter kurzen Angaben.

Gestalt: Vollkommene Früchte sind groß, einzeln, wie oben gezeichnet ist, recht groß, und ist anzunehmen, daß sie auf älteren Bäumen meistens diese Größe erlangen werden. Sie ist am Stiele nicht stark abgeschnitten, auch am Kopfe nur etwas gedrückt, der Bauch ist gar nicht, der Rücken noch merlich gedrückt, wo sich auch oft eine flache Furche findet. Der Stempelpunkt steht in schwachem, seltener starkem Grübchem.

Stiel: lang, ziemlich stark, meist $1^3/_4$" lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich angelaufen, sitzt in enger, flacher Höhlung, deren

Rand nach dem Rücken hin oft etwas abfällt. An seinem Ende ist allermeist ein starker Absatz mit 1—2 Blättchen. Es bleibt in der Regel, wie bei den Glaskirschen und Amarellen häufig sich findet, nur Eine Frucht an jedem Stielabsatze hängen.

Haut: fein, doch zähe, läßt sich abziehen, ist in der Reife dunkel glaskirschenroth.

Fleisch: gelblich, zart, nebst dem reichlich vorhandenen Safte schwach geröthet; der Geschmack hat, wie schon gedacht, in meiner Gegend etwas herbe Säure, wenn man die Frucht nicht, nachdem sie schon hinlänglich gefärbt ist, noch 1—2 Wochen am Baume hängen läßt. Südlicher ist er höchst wahrscheinlich milde und sehr angenehm. Die Frucht fällt nicht leicht ab.

Der Stein ist kurz oval, am Stielende etwas abgeschnitten, mäßig dickbackig. Unter den nicht breiten Rückenkanten steht die Mittelkante ziemlich stark vor, erhebt aber am Stielende sich höchst wenig. Vom Stielende ziehen sich mehrere Afterkanten herab; die größte Dicke liegt mehr nach der Bauchseite hin.

Reifzeit und Nutzung: färbt sich und reift erst spät, nach dem Großen Gobet und der Großen Glaskirsche, in der 5ten Woche der Kirschenzeit. Wo die Säure des Fleisches mild ist, wird sie für Tafel und Haushalt brauchbar sein.

Der Baum wächst recht rasch und gesund. Man muß die Krone hoch ziehen, wenn die Zweige nicht nach einigen Jahren die Erde berühren sollen. Er wird dadurch zur Bildung von Lauben taugen.

Oberdieck.

20. Heft, auch im Separat-Abdruck mit Anleitung erschienen

Pfirsiche und Nectarinen.

A. Pfirsiche.

I. Wahre Pfirsiche; Wollige Früchte mit vom Stein ablösigen Fleisch.

a. Früchte mit hellem, (weißlichem, gelblichem oder grünlichem) Fleisch.

1. Frühe holländische Pfirsich, P. Hative d'Hollande. Anfang August.
2. Schnabelpfirsich, Pêche a bec. Anf. August.
3. Rothe Frühpfirsich, P. Avant-pêche rouge. Anfang bis Mitte August.
4. Frühe Mignon-Pfirsich, P. Mignonne hative. Anf. August.
5. Weiße Magdalenenpfirsich, P. Madeleine blanche. Mitte bis Ende August.
6. Liebling von Bollwiller, Favorite de Bollwiller. Mitte August.
7. Spitze Galand-Pfirsich, P. Galande Pointue. Ende August.
8. Schmidbergers-Pfirsich, P. Schmidberger. Ende August.
9. Weidenblättrige Pfirsich, P. à feuilles de Saule. Mitte bis Ende August.
10. Rendatlers-Pfirsich, P. Rendatler. Ende August.
11. Erzherzog Johann, Archiduc Jean. Ende August.
12. Kleine frühe Mignon, Petite Mignonne, Double de Troyes Ende August.
13. Kleine Magdalenen-Pfirsich, P. petite Madeleine. Ende August.
14. Butter-Pfirsich, Pêche Beurré. Ende August.
15. Jungfrau von Mecheln, Pucelle de Malines. Ende August, Anf. September.
16. Rothe Magdalenen-Pfirsich, P. Madeleine rouge. Ende August, Anf. Sept.
17. Andenken an Java, Souvenir de Java. Ende August, Anf. September.
18. Frühe Purpur-Pfirsich, P. Pourprée hative. Mitte August, Anf. Sept.
19. König Georgspfirsich, Royal George. Ende August, Anf. September.
20. Erzherzog Karl, Archiduc Charles. Anf. September.
21. Große Mignon-Pfirsich, P. Grosse Mignonne ordinaire. Anf. September.
22. Aikelins Frühpfirsich, Hâtive d'Aikelin. Anf. September.
23. Schöne von Doué, Belle de Doué. Anf. September.
24. Weißblühende Pfirsich, Pêcher à fleurs blanches. Anf. September.
25. Deckenhovens-Pfirsich, P. Madeleine Deckenhoven. Anf. September.
26. Laportes-Pfirsich, P. Laporte. Anf. September.
27. Frühe Peruvianerin, Chevreuse hâtive. Anf. September.
28. Schöne Toulouserin, Belle Toulousaine. Anfang bis Mitte September.
29. Karl Schwarzenberg, Charles Schwarzenberg. Anfang bis Mitte Septbr.
30. Galand-Pfirsich, P. Galande. Anfang bis Mitte September.
31. Georg IV., Georges IV. Anfang bis Mitte September.
32. Abt Jodocus Pfirsich, P. Abbé Jodoc. Anf. September.
33. Böttchers Frühpfirsich, P. Boettcher. Anf. September.
34. Dr. Lucas'-Pfirsich, P. Docteur Lucas. Mitte September.
35. Prinzessin Marie v. Württemberg, Princesse Marie de Württemb. Mitte Sept.
36. Lina Haußer, Lina Hausser. Mitte bis Ende September.
37. Krengelbacher Pfirsich, P. de Krengelbach. Mitte September.
38. Probst Friedrich Pfirsich, P. Doyen Frédéric. Mitte September.
39. Malta-Pfirsich, P. de Malte. Mitte September.
40. Montignys-Pfirsich. P. Montigny. Mitte September.
41. Ispahan-Pfirsich, P. d'Isaphan. Mitte bis Ende September.
42. Barringtons-Pfirsich, P. Barrington. Ende September.
43. Syrische Pfirsich, P. de Syrie. Ende September.
44. Sieulles Pfirsich, P. Sieulle. Ende September.
45. Bourdine, P. Bourdine. Ende September, Anf. Oktober.
46. Späte Mignotpfirsich, P. tardive des Mignots. Mitte bis Ende September.
47. Schöne von Bausse, Belle Bausse. Mitte September.
48. Königin der Obstgärten, Reine des Vergers. Ende September.
49. Schöne von Vilvorde, Belle Conquête. Ende September.
50. Nivette-Pfirsich, P. Nivette. Ende September.

51. Späte Purpur-Pfirsich, Pourprée tardive. Anf. Oktober.
52. Venusbrust, P. Téton de Venus. Anf. Oktober.

b. Früchte mit gelbem Fleisch.

53. Safranpfirsich, Alberge jaune. Ende August.
54. Willermoz's-Pfirsich, P. Willermoz. Anfang bis Mitte September.
55. Andenken an Jean Rey, Souvenir de Jean Rey. Mitte bis Ende Septbr.
56. Prachtvolle Aprikosenpfirsich, P. Admirable jaune. Ende Sept., Anf. Oktober.

c. Früchte mit rothem Fleisch.

57. Schöne Jersey-Pfirsich, P. Unique. August.
58. Blutpfirsich von Manosque, P. sanguine de Manosque. Mitte September.
59. Gewöhnliche Blutpfirsich, P. Sanguinole. Ende September.
60. Prachtvolle Blutpfirsich, P. Sanguine grosse admirable. Ende Sept., Anf. Okt.
61. Cardinal Fürstenberg, P. Sanguine Cardinal. Mitte bis Ende Oktober.

II. Härtlinge; wollige Pfirsiche mit am Stein anhängenden Fleisch.

a. Früchte mit hellem Fleisch.

62. Härtling von Montreuil, P. Gain de Montreuil. Anf. September.
63. Pfirsich von Chang-Hai, P. de Chang-Hai. Mitte September.
64. Gefüllte weiße China-Pfirsich, P. de Chine à fleurs blanches doubles. Anf. Okt.
65. Nelkenblüthige China-Pfirsich, P. de Chine à fleurs d'oeillet. Anf. Oktober.
66. Rosenblüthige China-Pfirsich, P. de Chine à fleurs des roses. Anf. Oktober.
67. Rothgefüllte China-Pfirsich, P. de Chine à fleurs rouge doubles. Anf. Oktbr.
68. Camellienblüthige China-Pfirsich, P. de Chine à fleurs de Camellia. Mitte Okt.
69. Zwergpfirsich, Pêcher Pavie nain. Mitte Oktober.
70. Trauerpfirsich, Pêcher Pleureur. Ende Oktober.
71. Heaths Härtling, Heath Clingstone. Ende Oktober, Anf. November.
72. Bonneuil Pfirsich, Pavie Bonneuil. November.

b. Früchte mit gelbem Fleisch.

73. Aprikosenartiger Härtling, Pavie Abricotée. Mitte bis Ende September.
74. Carolinen-Härtling, Caroline Incomparable. Ende September.
75. Tippecanoe-Pfirsich, P. Tippecanoe. Ende September.

B. Nectarinen.

III. Wahre Nectarinen; glatte Pfirsiche mit vom Stein ablösigen Fleisch.

a. Früchte mit hellem Fleisch.

76. Hardwicks Nectarine, Brugnon Hardwick. Ende August.
77. Frühe violette Nectarine, Brugnon violette hatif. Ende August.
78. Frühe Nectarine von Zelhem, Brugnon hatif de Zelhem. Ende Aug., Anf. Sept.
79. Elruges Nectarine, Brugnon Elruge. Anf. September.
80. Gathoyes Nectarine, Brugnon Gathoye. Mitte September.
81. Weiße Nectarine, Brugnon blanc. Ende September, Anfang Oktober.
82. Standwick Nectarine, Brugnon Standwick. Anf. Oktober.

b. Früchte mit gelbem Fleisch.

83. Pitmastons Nectarine, Brugnon Pitmaston orange. Ende August, Anf. Sept.
84. Hunts-Tawny Nectarine, Brugnon Hunt-Tawny. Ende August, Anf: Sept.
85. Boston Nectarine, Brugnon Boston. Mitte September.
86. Gelbfrüchtige Nectarine, Brugnon à fruits jaunes. Anf. Oktober.

IV. Brugnolen; glatte Pfirsiche mit am Stein anhängenden Fleisch.

a. Früchte mit hellem Fleisch.

87. Frühe Newington Brugnole, Brugnon Newington hatif. Ende August.
88. Späte Newington Brugnole, Brugnon Newington. Ende September.

Einleitende Bemerkungen

über die charakteristischen Unterscheidungsmerkmale der Pfirsiche, sowie Erläuterung der technischen Ausdrücke und des angewendeten Pfirsichsystems.

Heimath der Pfirsich.

Die Pfirsich ist eine der am frühesten in Asien und Europa cultivirten Obstarten, und ist, obschon aus Asien stammend, so recht in den wärmeren Theilen von Südeuropa heimisch geworden. Theophrast giebt schon an, daß zu Aristoteles und Socrates Zeiten genaue Nachrichten über das eigentliche Vaterland dieses Baumes verloren gewesen wären. Die älteren pomologischen Schriftsteller erzählen, daß dieser Baum, **Persica** genannt, in **Persien** wild gewachsen und dort eine schädliche Frucht erzeugt habe. Ein König von Persien, der mit den Egyptern in Feindschaft war, ließ aus heimlicher Rache eine Menge Samen dieser verführerischen Frucht heimlich in Egypten säen. Allein unter den günstigen Einflüssen des üppigen Bodens und eines herrlichen Klimas erwuchsen Bäume, deren Früchte die schädlichen Eigenschaften nicht mehr zeigten und die Pfirsich wurde eine sehr beliebte Frucht. Von dort kamen Bäume durch die Phönizier nach Rhodus und nach Italien, von wo aus sich diese kostbare Frucht in vielfachen Formen und Abänderungen über die milderen Gegenden Europas verbreitete.

Botanische Merkmale.

Der **Pfirsichbaum, Amygdalus persica** *L.*, **Persica vulgaris Mill.** gehört in die XII. Klasse 1. Ordnung des Linné'schen Systems (Hexandria Monogynia) und in die natürliche Familie der Mandelfrüchtigen Gewächse, Amygdaleae, oder der Steinfrüchte Drupaceae, nemlich zu denjenigen Rosenartigen Gewächsen, welche eine Steinfrucht bilden.

Persica Tournef. Pfirsich (von persica mala, persische Aepfel abgeleitet), Steinfrucht mit saftigem, nicht aufspringendem Fleische und rauhem tiefgefurchten Stein.

Persica vulgaris Miller, Gewöhnliche Pfirsich, ein 15—25' hoher, dem Mandelbaum sehr ähnlicher Baum; die Blätter lanzettlich, einfach oder doppelt gesägt, mit kurzem drüsigen oder drüsenlosem Blattstiel; Blüthen roth, bräunlichroth, mitunter auch weiß, rosenartig, Kelch fünflappig; die Frucht der Pfirsich entsteht durch die Fleischigwerdung eines einzigen Fruchtblattes, welches den Fruchtknoten bildet und sind andere Theile der Pflanze (Kelch, Zweig) wie bei den Aepfeln und Birnen, in keiner Weise bei der Bildung der Pfirsichfrucht betheiligt. Der Fruchtknoten ist frei gebildet und nicht mit dem Kelche verwachsen, er verlängert und verdickt sich nach der Befruchtung und es wird der Kelch abgestoßen. Man nennt diese Art Früchte die Oberständigen, d. h. oberhalb des Kelches sich bildenden Früchte. Auf der nun sich fort und fort durch Anhäufung neuer Zellen vergrößernden Frucht sehen wir das Rudiment des allmählig vortrocknenden Griffels, den Stempelpunkt. An der Seite der Frucht ist eine Furche, entstanden an der Stelle, wo die Ränder des die Frucht bildenden Fruchtblattes zusammenwachsen, welche Furche bald größer, bald kleiner hervortritt. Bei der Reife scheiden sich die einzelnen Schichten in Schale, Fleisch und Stein. Der Stein in der Regel roth oder von rothen Fleischfasern umgeben; die Mandel, (der Same), ist verhältnißmäßig klein und bitter.

Unterarten. Wir unterscheiden zwei Unterarten: die wahre Pfirsich oder schlechtweg Pfirsich und die Nectarinen.

A. **Persica vulg. dasypersica Mart.** Wahre Pfirsiche mit wolliger Schale.

B. **Pers. vulg. nucipersica Bauh.** Nectarinen oder Pfirsiche mit glatter Schale.

Jede dieser beiden Unterarten zerfällt wieder in zwei Hauptformen und zwar a) **Aganopersica Dierb.** Weichpfirsiche mit vom Stein sich leicht ablösendem Fruchtfleisch und b) **Duracina Dierb.** Hartpfirsiche, Nager, mit vom Stein sich nicht lösendem Fleisch.

Als besondere Formen sind wohl zu betrachten die **Persica vulg. nana**, die Zwergpfirsich aus Amerika, die **Persica vulg. chinensis**, die chinesische Pfirsich und vielleicht auch die Weißblühende Pfirsich, **Persica vulg. albiflora**.

Forterhaltung aus Samen. Es ist längst anerkannt, daß sich viele Pfirsichsorten fast vollkommen treu aus dem Samen fortpflanzen, allein trotzdem ist es vorgekommen, daß aus dem Samen wolliger Pfirsiche glattschalige hervorgingen; es können vorläufig die zwei Hauptformen nur als Varietäten betrachtet werden und werden beide vielleicht erst bei längerer Cultur den Charakter

von Arten erlangen. Die Blutpfirsiche, welche wir in den Weinbergen häufig treffen, welche wegen ihres nicht schmackhaften Fleisches lediglich zum Einmachen dienen, pflanzen sich stets durch den Samen treu fort.

A. Die Frucht.

Die Pfirsichfrucht ist eine Steinfrucht (Drupa). Der Stein enthält innerhalb seiner steinartigen, außen tief beuligen Hülle 2 Samenanlagen, von welchen aber meist nur eine sich entwickelt und die zweite als leeres Häutchen neben dem Samen liegt. Das Fleisch ist weich und schmelzend und äußerst saftreich; die Haut ist öfter etwas zähe und leicht abziehbar. Der Same.

a) Aeußere Merkmale.

Die Gestalt der Pfirsich ist nicht sehr verschiedenartig; meistens ist sie rundlich, theils plattrund, theils hochgebaut kugelförmig, mitunter auch (doch selten) gegen den Stiel etwas verjüngt, dann verkehrt rundeiförmig; auch erscheint sie kegelförmig, nach oben sich verschmälernd und mitunter in eine wahre Spitze übergehend. Betreff des Querdurchmessers sind die meisten Pfirsiche kuglich, viele Sorten aber auch etwas an beiden Seiten plattgedrückt. Gestalt.

Vom Stempelpunkt bis zur Stielhöhle zieht sich bei den Pfirsichen eine bald tiefe, bald flache Furche über die Frucht hin, wodurch zugleich oft die Frucht ungleichhälftig wird.

Nach der Größe kann man recht wohl die Pfirsiche eintheilen, a) in große, b) in sehr große, c) in mittelgroße, d) in kleine und e) sehr kleine Früchte.

Die Form kann, da sie einestheils nach dem Kulturzustande abändert, anderntheils gewöhnlich nicht sehr viel charakteristisches darbietet, mit einigen allgemeinen Bezeichnungen angedeutet werden.

Von Bedeutung ist, wie schon angedeutet, der Stempelpunkt, nach Liegel „Nabel", namentlich seine Stellung in oder neben der Mitte der Achse der Frucht in der Furche vertieft, auf einer kleinen Spitze, selbst eine solche bildend oder auf einer namhaften Erhöhung (mamellonó). Diese letztere warzenartige Erhöhung ist oft eine beträchtliche Fleischwulst und giebt dann der Frucht eine ziemlich abweichende Form. Stempelpunkt.

Die über die Hälfte der Frucht hinlaufende Furche ist entweder vom Stempelpunkt bis zur Stielhöhle gehend, oder noch über ersteren hinaus sich erstreckend, oder aber verliert sie sich schon in der Mitte

der Wölbung der Frucht. Diese Furche ist bald eng, bald weit, sehr weit, bald flach, bald tiefer u. s. w.

Stielhöhle. Die Stielhöhle, in deren Mitte der sehr kurze Stiel sich befindet, ist bald sehr weit und tief, bald flacher und eng, bald zusammengedrückt, bald trichterförmig allseitig erweitert; sie bietet übrigens bedeutende Unterscheidungsmerkmale gewöhnlich nicht dar.

Schale. Die Schale ist nach ihrer Farbe, Bekleidung und Consistenz zu betrachten; sie ist in ihrer Grundfarbe grünlichweiß, weißgelblich, weißröthlich, die Röthe der besonnten Seite ist sehr verschieden; einzelnen Sorten fehlt sie ganz, bei andern ist sie nur aus feinen rothen Punkten bestehend, bei noch andern ist sie marmorirt aufgetragen und dann wieder findet sie sich völlig verwaschen und wiewohl selten auch hie und da gestreift (Bollwiller Liebling). Die Bekleidung der Schale ist bei den Wahren Pfirsichen bald ein sehr feiner Sammt, bald mehr eine verworrene Behaarung, bald ist der Sammt graulich, bald weißlich und röthlich; außerdem ist die Schale bald sehr fein und zart, bald fein, bald ziemlich zähe und dann gewöhnlich gut abziehbar. Auch finden sich nicht selten feine aschgraue Punkte auf der Schale.

b) Innere Merkmale.

Fleisch. Das Fleisch der Pfirsiche ist in Farbe, Consistenz, Güte und Saftreichthum namhaft verschieden und ändert dasselbe auch ziemlich nach Witterung und Standort ab. Im Allgemeinen unterscheiden wir bezüglich der Farbe a) hellfarbiges Fleisch, grünlich, grünlich weiß, gelblich oder ganz blaßröthlich, wobei die rothen Fleischfasern, welche sich bei vielen Früchten um den Stein herum zeigen, nicht mit gerechnet werden; diese letzteren werden stets bei der Beschreibung besonders beachtet; oder b) es ist das Fleisch entschieden gelb, wie bei der Willermoz Pfirsich u. a., dann wird es als gelb, orangegelb u. s. w. bezeichnet; oder c) es ist roth wie bei den Blutpfirsichen.

Nach der Consistenz ist das Fleisch der Pfirsiche und Nectarinen entweder weich und zart oder fest; letzteres bei den vom Stein nicht lösigen Sorten. Pfirsiche mit festem Fleisch, welches geschnitten wird, was bei den wahren Pfirsichen ohne Saftverlust nicht angeht, halten sich viel länger als die letzteren, sie werden aber, wenn auch sehr gut zum Rohgenuß, doch zum Einmachen vorgezogen; die Mehrzahl dieser hartfleischigen Sorten reift ihre Früchte bei uns zu

spät, und bleiben die letztern dann geschmacklos und unbenutzbar. Wir finden diese Härtlinge vorzüglich in Südtirol, Italien, Nordamerika 2c. angepflanzt und meist ohne Veredlung aus dem Stein hervorgegangen.

Geschmack. Der Geschmack kann sein rein süß, weinig süß, süß mit etwas herbem Nachgeschmack und dabei durch ein sehr feines Gewürz erhaben oder ohne dieses Gewürz.

Stein. Der Stein. Derselbe ist sehr charakteristisch und ist seine Form, seine Durchfurchung, sowie die Beschaffenheit der Bauch- und Rückenkante sehr zu beachten. Die Form ist theils groß, theils klein, theils elliptisch, länglich, theils mehr rundlich; die Backen sind bald stark, bald minder stark erhaben, die Enden sind bald in eine Spitze auslaufend, bald zackig. Die stärker gewölbte Rückenkante zeigt oft einen scharfen Vorsprung und ist von 2 Furchen begleitet, die entgegengesetzte oder Bauchnaht zeigt gemeiniglich 2 Furchen, oft aber auch ebenfalls eine stark vortretende scharfe Kante.

B. Der Baum.

Der Pfirsichbaum zeigt bei uns überall ein gutes Gedeihen, wo ihm ein warmes oder mäßig warmes Klima und warmer Boden dargeboten ist. Wir erinnern an die beträchtlichen Erträge von den schönsten, gesunden Hochstämmen in den Gärten bei Cadolzburg, deren Boden Keupersand mit Gartenerde gemischt ist und wo trotz der hohen Lage und fast ohne Schutz die herrlichsten Früchte bei 1200′ Meereshöhe gewonnen werden; auch aus Dresden, Breslau und hiesigen Gärten liegen ähnliche Erfahrungen vor. Kalte, schwere, nasse Böden sind für den Pfirsichbaum gefährlich und ist er da einer Menge von Krankheiten unterworfen, namentlich der Kräuselkrankheit, dem Harzfluß, und hat von Blatt- und Schildläusen, sowie vom Schimmel (Erysibe) fast jährlich zu leiden.

Der Pfirsichbaum bildet eigentlich keinen schönen Baum, es bilden sich in der Krone immer viele abgestorbene kleine Zweige, doch belaubt er sich gut und gewährt in seiner Blüthe, namentlich die Sorten mit großer Blüthe, einen herrlichen Anblick. Es ist besser, man zieht den Pfirsichbaum nur halbhochstämmig als man giebt ihm die volle Stammhöhe eines Hochstamms. Sich selbst überlassen, trägt der Pfirsichbaum in genannten günstigen Verhältnissen gewöhnlich schon im 5. Jahre nach der Saat und bildet 20—25′ hohe schlanke Bäume; allein er hat sich mit dem 30. Jahre bereits überlebt und sterben dann einzelne Zweige ab.

Stellung der Aeste.

Die Stellung der Aeste des Pfirsichbaums bietet wenig Charakteristisches dar; dieselben stehen anfangs in spitzen Winkeln ab, hängen aber theilweise bald herab und erscheinen daher die Kronen aller Pfirsichbäume ruthenförmig oder weidenartig.

Farbe des Holzes.

Die Farbe des jungen Holzes ist sehr charakteristisch; sie ist theilweise grün, theils röthlich braun, rothviolett, theils selbst lebhaft carmin geröthet auf der Sonnenseite; allein letztere Röthe tritt auch ein, wenn der Baum krank ist, besonders wenn er auf eine unrichtige und ungesunde Unterlage veredelt ist, namentlich wenn man die Pfirsich auf einen Zwetschgenwildling oculirt hat.

Blätter.

Die Blätter sind bei fast allen Pfirsichen lanzettförmig oder langoval, selten eilanzettförmig, die Spitze ist mehr oder weniger lang gezogen und verschmälert oder nur kurz, die Ränder sind theils scharf gesägt, häufig doppelt gesägt, gekerbt; sie sind theils eben, wodurch das Blatt schön und glänzend erscheint, theils etwas aufwärts gebogen und auch bei einzelnen Sorten wellenförmig. Die Zähne sind theils sehr klein, theils größer und hat die Beschreibung dies genau zu beachten. Die Farbe der Oberseite ist meist glänzend, grün oder lebhaft saftgrün, die Unterseite etwas heller und mitunter hechtfarben.

Blattstiel.

Der Blattstiel ist gegen den der Mandelblätter kurz und theils mit Drüsen von runder oder nierenförmiger Gestalt besetzt, welche dann ein charakteristisches Merkmal bieten. Nicht selten findet man aber sogenannte gemischte Drüsen, welche in beiden Formen auftreten. Viele Pfirsiche, namentlich die sog. Magdalenen-Pfirsiche haben keine Drüsen am Blattstiel.

Blüthen.

Die Blüthen sind rosenartig und die Petalen an ihrem Ursprung mit einem bald längern, bald kürzern, schmalen bandartigen Stiel, den man Nagel nennt, versehen, und so ergiebt sich die Bezeichnung Blumenblätter kurz oder lang benagelt, was gleichsam bedeutet, kurz oder lang gestielt, oder die Blumenblätter gehen schnell oder allmählig in den Nagel über, welche Ausdrücke in den Beschreibungen vorkommen.

Blumenblätter.

Die Blumenblätter sind theils beinahe flach ausgebreitet und eben, theils muschelförmig, oft wie zerknittert, theils groß, theils mittelgroß, theils klein und ihrer Färbung nach theils incarnat blaß rosa, theils das schönste Rosa, theils düster roth, theils auch weiß; bei einigen als Zierde dienenden Varietäten sind die Blüthen gefüllt und die Petalen gestreift. Von vornen sind die Blumenblätter bald eirund, bald elliptisch oder oval, theils kreisrund. Die Staubfäden sind

theils hervorragend, theils nicht hervorragend, die Fäden selbst mitunter weiß, mitunter geröthet.

Auf diese Hauptmerkmale hat die Beschreibung zu achten oder die Charakteristik einer jeden Sorte genau festzustellen.

Wir haben nun die Systematik der Pfirsiche noch zu betrachten.

C. Systematik.

Nach der Beschaffenheit der Früchte werden schon längst 4 Hauptformen unterschieden, nemlich

I. wollige Früchte.		II. glatte Früchte.	
1) mit sich lösendem Stein.	2) mit nicht ablösigem Stein.	3) mit leicht ablösigem Stein.	4) mit nicht ablösigem Stein.
1) Wahre Pfirsiche Pèches.	2) Härtlinge Pavies.	3) Nectarinen Nectarines.	4) Brügnolen Brugnons.

Christ bildet folgende Gruppen 1) die Admirables z. B. Bellegarde, 2) die Alberges z. B. Avant pèche jaune, 3) die Chevreuses z. B. Chancelière, 4) die Druselles z. B. Sanquinole, 5) die Madeleinen z. B. Madeleine rouge, 6) die Mignonnes z. B. Double de Troyes, 7) die Nivettes z. B. Montagne precoce, 8) die Pourprèes z. B. Pourprèe bative.

Poiteau gab in dem Bon Jardinier ein sehr genaues und scharf begrenztes System der Pfirsiche, welches seiner allgemeinen Brauchbarkeit halber auch von neueren Pomologen z. B. Dittrich meistens benutzt worden ist. Dieses System behält die oben angegebenen 4 Hauptgruppen bei, bildet aber nach der Blüthe Geschlechter und nach der Form der an den Blattstielen befindlichen Drüsen Abtheilungen; benutzt also neben den Merkmalen der Frucht auch andere Vegetationsmerkmale.

I. Wollige Pfirsiche.

Stein ablösig (Pèches)	Stein nicht ablösig (Pavies)
Blüthe	Blüthe
1) groß, 2) mittelgroß, 3) klein.	1) groß, 2) mittelgroß, 3) klein.

Jede dieser 6 Ordnungen zerfällt in 3 Abtheilungen: a) mit kugelförmigen Drüsen, b) mit nierenförmigen Drüsen, c) ohne Drüsen.

Digitized by Google

II. Nackte oder glatte Pfirsiche.

Stein ablösig (Brugnons, Nectarines)	Stein nicht ablösig (Violettes)
Blüthe	Blüthe
1) groß, 2) mittelgroß, 3) klein.	1) groß, 2) mittelgroß, 3) klein.

Die Abtheilungen sind dieselben: a) kugelförmige b) nierenförmige, c) keine Drüsen.

Thomas giebt in dem American fruit culturist 1860 folgende Eintheilung der Pfirsiche. I. Pfirsiche, II. Nectarinen: jede dieser zwei Gruppen zerfällt in lösige (Freestones) und nicht lösige (Clingstones), jede dieser Abtheilung zerfällt in Früchte mit blaßgefärbten und in solche mit gelbem Fleisch, diese zwei Unterabtheilungen werden abgetheilt a) in Pfirsiche mit gesägten, drüsenlosen Blättern, b) mit gekerbten Blättern mit kuglichen Drüsen, c) mit Blättern mit nierenförmigen Drüsen. Die letzte Gliederung bildet die Blüthe *a* großblumige, *b* kleinblumige Pfirsiche.

Andere Versuche in Classification der Pfirsiche hatten keinen Erfolg und blieben auf dem Standpunkte des Versuchs.

Wir haben nach dem Grundsatze Liegels, daß ein pomologisch'es System sich nur auf die Beschaffenheit und die Merkmale an der Frucht stützen dürfe, eine kleine Abänderung des obigen Systems vorgenommen und ist folgendes System bei der Anordnung dieses Heftes zu Grunde gelegt worden, in der Weise, daß die Früchte innerhalb jeder der 4 Klassen nach der Reifzeit geordnet sind, während Klasse, Ordnung und Unterordnung bei jeder Sorte oben angegeben ist.

Wir geben nun unsere Abänderung des Poiteau'schen Systems:

Alle Pfirsiche werden zunächst eingetheilt in solche mit wolliger oder befilzter Schale und solche mit glatter Schale; ferner je nachdem das Fleich derselben sich vom Stein ablöst oder nicht ablöst und so ergeben sich 4 Klassen:

I. Wollige Früchte mit ablösigem Fleisch — Wahre Pfirsiche. (Pèches proprement dites in Frankreich.)

II. Wollige Früchte mit nicht ablösigem Fleisch — Härtlinge (Nager in Tirol, Pavies Frankreich, Nectarinen England).

III. Glatte Früchte mit ablösigem Fleisch — Nectarinen. (Brugnons der Engländer, Nectarines der Franzosen.)

IV. Glatte Früchte mit nicht ablösigem Fleisch — Brügnolen (Violetts oder Brugnons in Frankreich).

Jede dieser 4 Klassen wird nun gewöhnlich nach der Größe der Blüthe in 2 oder 3 Unterabtheilungen gebracht: a) mit kleinen, b) mittelgroßen und c) großen, oder nach anderen: a) mit kleinen und mittleren und b) mit großen Blüthen. Allein dieses letztere Merkmal, die Blüthe, ist nicht gut, da man bei der Fruchtreife die Blüthe nicht mit beobachten kann.

Anstatt der Blüthe dient der Stempelpunkt als ein viel besseres Ordnungsmerkmal und es ergeben sich demnach für jede der 4 Klassen je 3 Ordnungen:

1) Pfirsiche mit vertieft stehendem Stempelpunkt.
2) " mit eben stehendem Stempelpunkt.
3) " mit erhöht stehendem Stempelpunkt.

Jede dieser 3 Ordnungen wird abermals abgetheilt und zwar in je 3 Unterordnungen nach der Farbe des Fleisches.

a) Früchte mit hellem (weißem, blaßgelblichem, blaßröthlichem) oder grünlichem Fleische.
b) Früchte mit gelbem Fleisch (das ganze Fruchtfleisch ist gelb).
c) Früchte mit rothem Fleisch (das ganze Fruchtfleisch und nicht bloß um den Stein herum, ist roth).

Somit sind die 2 Hauptabtheilungen Pfirsiche und Nectarinen und gelten diese Namen im engern Sinn für Klasse I und III, während die zu den Pfirsichen gehörige Klasse II den Namen Härtlinge und die zu den Nectarinen gehörige Klasse IV den Namen Brügnolen erhält. Da diese beiden Klassen II und IV in unseren Gärten nur wenig vertreten sind, so sind die dahin gehörigen Früchte auch für uns von geringerer Bedeutung.

D. Literatur.

Bezüglich der Pfirsiche ist unzweifelhaft die beste jetzt existirende Quelle der gesammten Literatur der Jardinier fruitier du Museum von Decaisne, ein Werk von seltener wissenschaftlicher Schärfe und Kritik und in seinen beschreibenden Ausdrücken bestimmt, klar und verständlich.

Der weitaus größte Theil der hier gegebenen Beschreibungen und Abbildungen wurde — mit dazu freundlichst ertheilter Erlaubniß des Herrn Professor Decaisne in Paris — dem genannten Werke entnommen, und dies bei jeder Beschreibung in dem Satze „Literatur" bemerkt.

Hierbei ist zu bemerken, daß, da die von Decaisne angegebene Reifzeit mit der Reifperiode derselben Sorten im mittleren Deutsch-

land oft um $^1/_2$ Monat, meistens aber stets um 8—10 Tage differirt, die Reifzeiten im Text nach Decaisne (mit dem Zusatze „reift in Paris") angegeben sind, welche Reifzeiten für sehr warme Spalieranlagen auch für das südliche Deutschland ihre Gültigkeit haben, während hinter dem Namen die für Deutschland im Allgemeinen anzunehmende Reifzeit angegeben ist.

In den allgemeinen Bemerkungen sind Zusätze aus unseren eigenen Beobachtungen und von unserem geehrten Freunde Hofgärtner Müller in Cannstadt, welcher in Deutschland eines der bedeutendsten Pfirsichsortimente an kalten Talutmauern (Böschungsmauern) cultivirt, angefügt und angeschlossen.

Hinsichtlich der sehr werthvollen Sorten, welche Schmidberger und Oberlaber in St. Florian bei Linz aus dem Samen erzogen, haben wir die Beschreibungen Schmidbergers aus dessen Beiträgen zur Obstbaumzucht und aus Dittrichs Handbuch III. Band theilweise zu Grunde gelegt und mit eigenen Beobachtungen und noch neueren Beschreibungen, welche wir Herrn Stiftshofgärtner Kienast in St. Florian verdanken, ergänzt. Auch Herrn Hofgärtner Glocker in Enying verdanken wir vielfache werthvolle Notizen über verschiedene Pfirsichsorten.

Als Quellen wurden folgende Werke in der Literatur aufgeführt:

Catalogue des Chartreuses 1752.

Duhamel traité des arbres fruitiers 1768.

Antoine, Abbildung von 51 Pfirsichgattungen. Wien 1821.

Schmidberger, Beiträge zur Obstbaumzucht. IV. Bändchen.

Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde. Jena 1841. Band II. und III.

Annales de la Pomologie belge.

New American Orchardist 1835.

Poiteau, Annalen der Pariser Gartenbaugesellschaft.

Album de Pomologie par Bivort.

Revue horticole von Poiteau u. a.

Thomas, American fruit Culturist. New-York 1860.

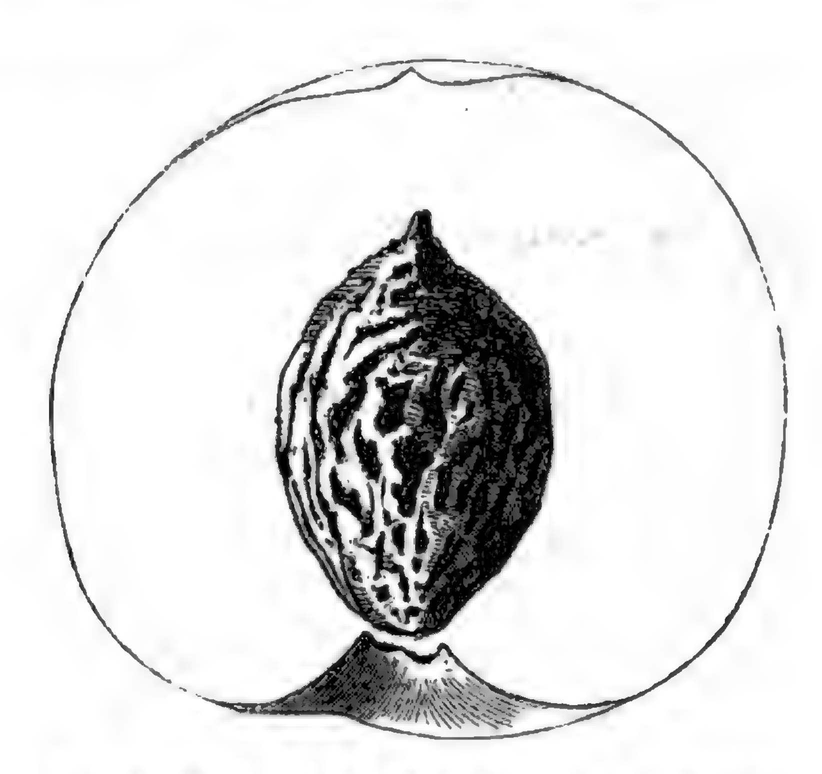
Mas, Le Verger. Paris, Masson et fils.

Monatschrift für Pomologie und prakt. Obstbau und deren Fortsetzung Illustrirte Monatshefte für Obst- u. Weinbau. 1855—1869.

Wo außerdem einzelne Werke citirt sind, ist der Titel genau angegeben. Die Abkürzungen z. B. Dec. Jard. fruit. du Mus. oder Alb. de Pom. sind durchaus leicht verständlich.

Dr. Ed. Lucas.

No. 1. Frühe holländische Pfirsich, Hative d'Hollande. Cl. I, 2. a.



Frühe holländische Pfirsich. • Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Decaisne giebt die Heimath nicht näher an, übrigens zeigt der Name schon an, daß die Sorte holländischen Ursprungs ist.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 56, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, schön rosa gefärbt; Frucht mittelgroß, oft breiter als hoch mit lösigem Fleisch; Reife in der zweiten Hälfte des Juli.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß, kugelig, abgerundet, an der Spitze etwas gedrückt und oft vertieft, auf der einen Seite sehr stark gefurcht und dadurch ziemlich ungleichhälftig.

Stempelpunkt: in der Mitte der Höhlung einen kleinen, dicken und bräunlichen Stachel bildend.

Stielhöhle: klein oder mittelgroß, ausgeschweift.

Schale: wollig, weißlich gelb, kaum roth angeflogen oder gestreift, außer auf stark gesonnten Stellen.

Fleisch: lösig, ganz weiß oder weißlich, sehr schmelzend, Saft reichlich gezuckert, mit abstringirendem Beigeschmack, im Mund einen herben oder hie und da etwas faden, wenn auch gezuckerten Nachgeschmack hinterlassend.

Stein: knochenartig, sehr hart, gelblichroth, breit, kurz, oval oder beinahe rund, an der Basis abgestumpft, an der Spitze sehr stark verschmälert mit einem kleinen Stachel gekrönt, auf der Oberfläche wenig gefurcht und wie durchbohrt; Bauchnaht convex hervorspringend, Rückennaht eng, beinahe flach, zu beiden Seiten von einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Der Baum ist gewöhnlich von nur mittlerer Stärke oder selbst etwas empfindlich; Rinde der Zweige grün, braunroth oder violett gefärbt.

Blätter: lanzettlich, ziemlich elliptisch, an ihrer Basis verschmälert, an der Spitze lang zugespitzt, sehr rundlich gezähnt, mit wenigen nierenförmigen kleinen Drüsen.

Blüthen: groß, schön dunkelroth, Blumenblätter breit, oval, mit sehr kurzem Nagel.

Allgemeine Bemerkungen: der hauptsächliche Vorzug dieser Sorte besteht in ihrer frühen Reife. Sie reift jedes Jahr wenigstens 8 Tage vor den gewöhnlichen Frühpfirsichen.

L.

No. 2. Schnabelpfirsich, Pêche à bec. Cl. I, 3. a.

Schnabelpfirsich. * Anf. August.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte wurde zuerst vor 25 Jahren bei Hrn. Lacenne, Baumzüchter zu Ecully (Rhône) beobachtet; Luizet, welcher uns davon Nachricht gab, war der erste, der diese Sorte vermehrte und verkaufte.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 54, wonach Abbildung und Beschreibung. Längere Zeit wurde die Sorte in Frankreich als Pourprée à bec bezeichnet.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugelförmigen Drüsen; Blüthen groß, dunkel rosenroth; Frucht groß, höher als breit, gewöhnlich mit einer gipfelständigen Erhöhung versehen; Fleisch lösig, reifend in Paris Ende Juli.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht höher als breit, oft ungleichseitig, breiter und gleichsam abgestumpft an der Basis, gewöhnlich beulig, leicht kegelförmig.

Stempelpunkt: auf der Spitze mit einer schiefen Erhöhung versehen, auf der einen Seite von einer ziemlich breiten aber flachen Furche durchzogen.

Stielhöhle: klein, wenig ausgedrückt, tiefer als breit.

Schale: sehr sammetreich mit graulichem Flaum, sich stark an allen der Sonne ausgesetzten Stellen mit dunkler Röthe färbend.

Fleisch: nicht anhängend, weißlich, am Stein roth violett gestreift, oft lachsfarben unter der Schale; Saft überfließend, wenig gezuckert, etwas erhaben.

Stein: klein oder mittelgroß, knochenartig, röthlich grau oder blaß, wenn man ihn vom Fleisch abzieht, dann dunkelroth, besonders auf der Rückennaht, oval, wie abgestumpft an der Basis, regelmäßig verschmälert an der Spitze in einen geraden Stachel, sehr gewölbt an den Backenseiten, die stark gefurcht sind. Nähte wenig ausgesprochen, Bauchnaht breit gefurcht, Rückennaht abgeplattet, gefurcht von jeder Seite.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum im Allgemeinen empfindlich, sehr fruchtbar, leicht kahl werdend, mit mehr schlanken als dicken Zweigen, deren Rinde, die anfangs grünlich roth ist, dann röthlich wird.

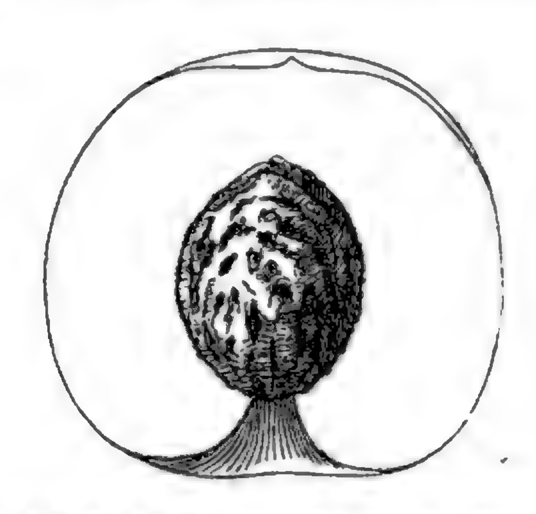
Blätter: drüsig, von mittlerer Größe, eben oder ein wenig gefaltet oder an den Rändern aufgekrümmt, scharf aber ziemlich kurz gezähnt, gegen die Spitze lang zugespitzt; Drüsen kugelig, wenig zahlreich, klein, gelblich, am Saum der Basis der Blätter stehend.

Blüthen: groß, von schönem dunklem Rosenroth, mit ausgebreiteten Petalen, die sich mit ihren Rändern bedecken.

Allgemeine Bemerkungen: Die Schnabelpfirsich ist so zu sagen die frühreifste unter den großen Früchten, die wir in Paris erzielen, da sie in der That die Frühe Mignon-Pfirsich um einige Tage übertrifft. Der Baum ist sehr fruchtbar, aber leider empfindlich; er hat den Fehler gern durch häufiges Absterben der Augen kahl zu werden, auch ist es nöthig, um die Augen an der Basis zu beleben, die Zweige zu pinciren und sie kurz zu schneiden, denn man sieht selten neue Knospen an dem alten Holz hervorbrechen. Die Früchte sind sehr schön, aber im Allgemeinen wenig gezuckert, wenig gewürzt und haben nicht alle an der Spitze die lange schnabelförmige Erhöhung, welche dazu diente, die Art zu bezeichnen; es giebt im Gegentheil deren viele, die ganz kugelförmig sind und die dann an die der Frühen Mignon erinnern.

L.

No. 3. Rothe Frühpfirsich, Pêche avant-pêche rouge. Cl. I, 2. a.



Rothe Frühpfirsich. ** Anf. bis Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Eine der ältesten Pfirsichsorten, welche aber durch ihre frühe Reife und reiche Tragbarkeit immer noch Beachtung findet. Der Cat. de Chart. enthält 1752 schon Angaben derselben; ferner beschreibt sie Duhamel 1768. Sie ist sehr vielfach in deutschen und französischen Gärten verbreitet.

Literatur und Synonyme: Decaisne 7. Dittr. II, No. 13. Lepère tailler du Pêcher p. 123. Duhamel Traité 1768 p. 7 No. 3. Red nutmeg England, Kleine rothe Frühpfirsich von Troyes, Dittrich; Rothe Muscatpfirsich. Abbildung und Beschreibung nach Dec. Jard. fruit. du Museum.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig mit verschiedenartigen Drüsen (theils fast nierenförmig, theils fast kugel- oder schildförmig. Blüthen klein, Frucht sehr klein und gefärbt; Fleisch oft nur halblösig, reift in Paris Ende Juli oder Mitte August, in Deutschland gewöhnlich Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht fast kugelrund, sehr klein, wenig gefurcht, oft mit erhöhtem Stempelpunkt, und begrenzt durch einen kleinen scharfen Stachel, der am Ende gewöhnlich gebogen ist.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze bildend, mitunter auf einer Erhöhung stehend.

Stielhöhle: sehr regelmäßig ausgeweitet, abgerundet.

Schale: ist bedeckt mit einem grauen Filz, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Schattenseite roth punktirt.

Fleisch: halblösig, weiß, leicht geröthet, bisweilen nur um den Stein herum geröthet, Saft überfließend, zuckerig und angenehm gewürzt.

Stein: oval oder regelmäßig elliptisch, auf den Seiten sehr erhaben, nach dem Ende zu in einen kurzen spitzen Stachel auslaufend,

von einem hornartig knochigen Gewebe überzogen, auf der Oberfläche etwas gefurcht. Die Bauchnaht ist durchzogen von einer etwas breiten Furche. Die Rückennaht breit zusammengedrückt, an ihrer Basis mehr hervorragend und spitzer.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum von mittelstarkem Wuchse mit etwas schlanken Aesten. Sie sind, wie sie von der Sonne getroffen werden, stark geröthet.

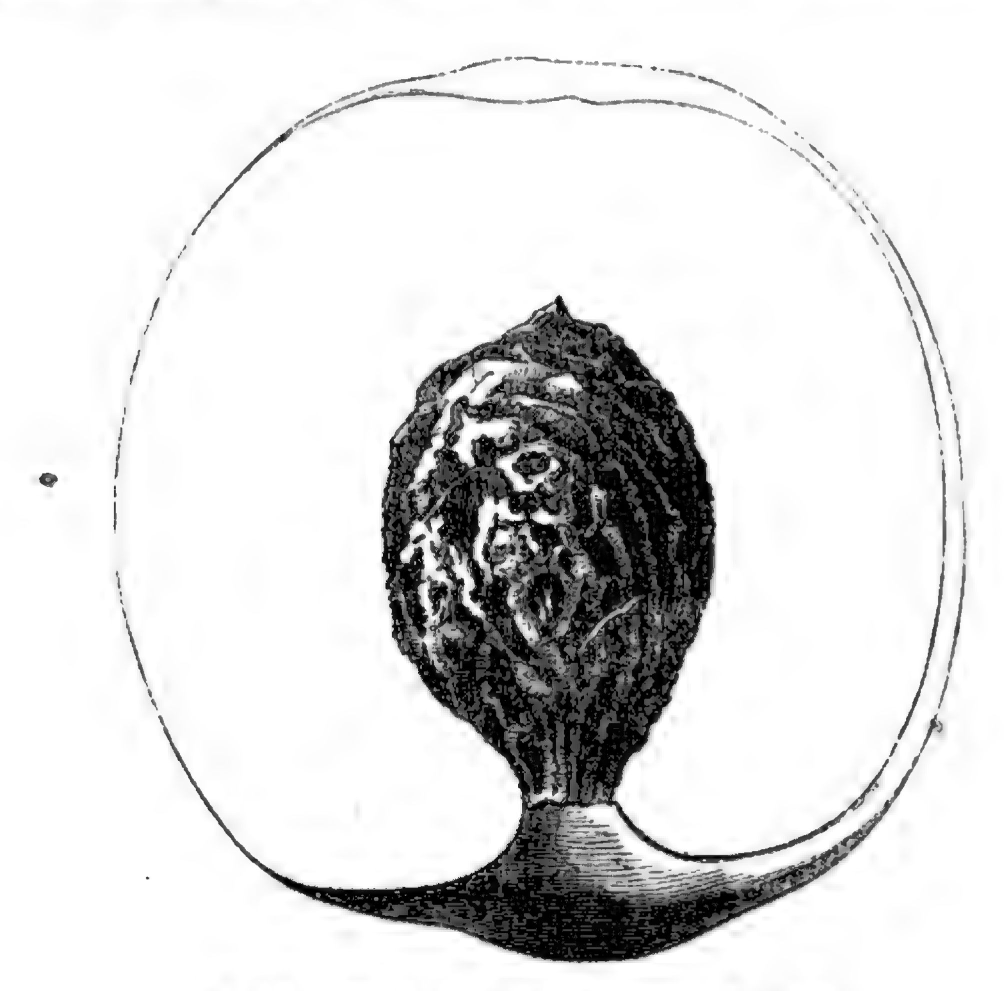
Blätter: klein, etwas hängend, schmal, bisweilen gebogen und concav; nach der Spitze zu verschmälert, sehr kurz gezähnt, die Zähne abgerundet, mit Ausnahme der jungen Blätter, bei denen sie spitz sind. Drüsen von verschiedener Form, einige fast kugelrund, andere fast nieren- oder schildförmig.

Blüthen: klein, glockenförmig, mehr oder weniger dunkelroth; Blumenblätter länglich concav, Staubfäden hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Rothe Frühpfirsich ist sehr fruchtbar, selbst auf Hochstamm. Die Früchte sind, sobald sie reif geworden, ausgezeichnet, sehr süß und werden deßhalb sehr von Fliegen und Ameisen heimgesucht. Wenn, wie einige Schriftsteller erwähnen, diese Pfirsiche noch längere Zeit am Baume hängen bleiben können, nachdem sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, so findet dies nicht i mmer statt. Um sie sehr gut zu essen, ist es zweckmäßiger sie zu pflücken, bevor sie vollständig reif geworden, und in einem Fruchthause nachreifen zu lassen. Diese Reife differirt unter dem Klima von Paris vom zwanzigsten Juli bis zehnten August.

L.

No. 4. Frühe Mignon-Pfirsich, Pêche Mignonne hative. Cl. I, 1. a (b).



Frühe Mignon-Pfirsich. ** August.

Heimath und Vorkommen: Bavay giebt an, daß sie gegen das Jahr 1800 aufgefunden worden sei.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 15, wonach Beschreib. und Abbild. Dittrich VII, Nr. 2 a. Traité des arbr. fr. I, Tab. 181. Ann. d. Pom. 1853 p. 41 als Grosse Mignonne hative; Lepère p. 123, Poiteau Bon Jard. 1825.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit kugelförmigen Drüsen; Blüthen groß, lebhaft rosenroth; Frucht groß, mit nicht anhängendem Fleisch, reifend Anfang August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht beinahe kugelförmig, bisweilen ein wenig höher als breit, leicht gedrückt, leicht vertieft am Gipfel, auf einer Seite mit einer sehr abgerundeten wenig tiefen Furche.

Stempelpunkt: manchmal mit einer kleinen Erhöhung versehen.

Stielhöhle: regelmäßig und breit erweitert, nicht tief.

Schale: sich leicht vom Fleisch lösend, bedeckt mit kurzem und dichtem Flaum, stark roth gefärbt auf allen der Sonne ausgesetzten Theilen, sonst noch mit zahlreichen röthlichen Punkten versehen.

Fleisch: nicht anhängend oder manchmal stellenweise leicht anhängend, schmelzend, weiß, rosenfarbig oder manchmal sehr gefärbt in der Nähe des Steins; Saft sehr reichlich gezuckert, fein säuerlich von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: blaßroth wie filzig, breit oval, sehr verschmälert gegen die Basis, besonders an den Backenseiten, verdickt gegen die Spitze, die von einem sehr kurzen Stachel begrenzt ist, an der Oberfläche sehr grob und tief gefurcht; Bauchnaht sehr gewölbt, abgerundet, mit dichten Rändern; Rückennaht hervorstechend, spitz an der Basis, begleitet auf jeder Seite von einer breiten ziemlich tiefen Furche.

Beschreibung des Baumes. Wuchs kräftig, mit ziemlich schlanken Aesten, stark geröthet auf den der Sonne ausgesetzten Theilen.

Blätter: drüsig, dunkelgrün, eben oder fast eben, manchmal leicht seitwärts gedreht, fein und kurz gezähnt, lang gespitzt. Drüsen kugelförmig, sehr klein und wenig zahlreich und häufig fehlend.

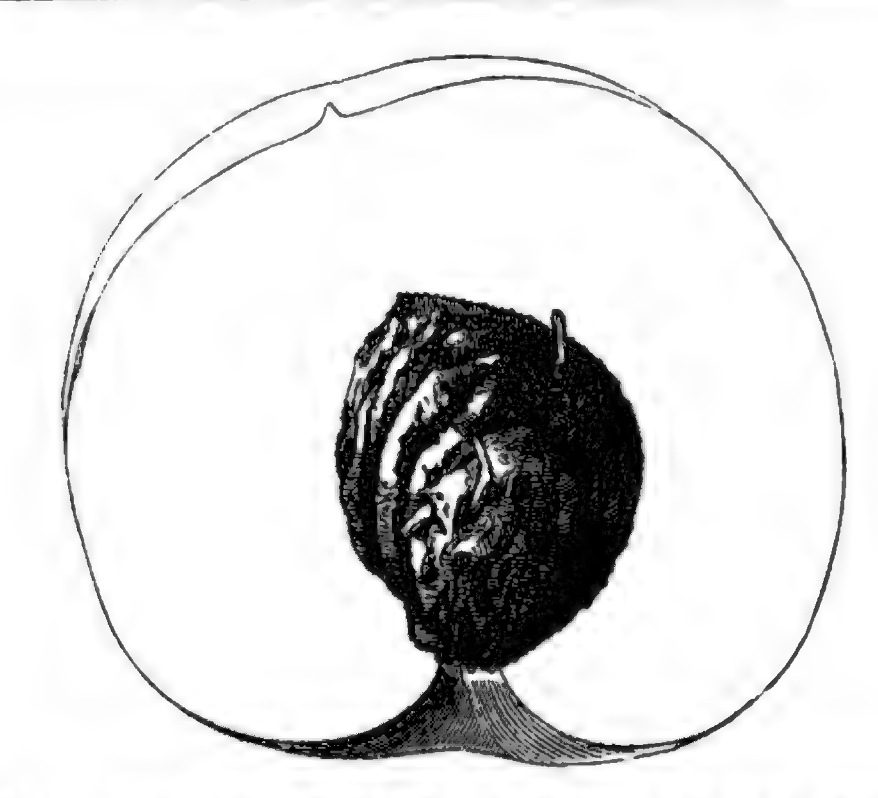
Blüthen: sehr groß, von schönem dunklem Rosenroth, mit breiten Petalen, unregelmäßig oval, rauh, kurz benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Frühe Mignon oder Große frühe Mignon ist sehr verwandt mit der Gewöhnlichen Mignon oder Großen Mignon, wovon sie im Uebrigen nur eine durch ein Reis fortgepflanzte Form ist. Man unterscheidet sie vorzüglich nur durch frühere Reife und intensivere Röthe. Der Baum ist etwas weniger kräftig, als der der Gewöhnlichen Mignon, so daß man sie ziemlich leicht in den Baumschulen unterscheiden kann, ungeachtet sie beide sehr ähnlich sind. Die Frühe Mignon reift in Paris von Anfang August an; in warmen Jahren und in guter Lage findet ihre Reife früher statt; so haben wir im Jahre 1862 den 24. Juli reife Exemplare davon gesehen; in Mitteldeutschland reift sie gewöhnlich Anfang September. Es ist eine sehr schätzbare und schöne Marktfrucht, die ohne große Schwierigkeiten zu ziehen ist.

Anm. Diese Pfirsich gedeiht in jeder Lage; als werthvollste Frühpfirsich sollte sie eine warme Lage erhalten, um recht zeitige Früchte zu bekommen; es kann diese Sorte auch noch in höheren Lagen zum Anbau empfohlen werden.

L.

No. 5. Weiße Magdalenenpfirsich, Pêche Madeleine blanche. Cl. I, (1) 2. a.



Weiße Magdalenenpfirsich. ** Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine altfranzösische von Duhuron 1699 beschriebene Sorte, welche in vielfacher Verbreitung in unseren Gärten vorkommt.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 4, wonach Beschreibung und Abbildung. Dittrich II, Nr. 14. Ant. S. 2, Taf. 4. Duhamel II, p. 11, Taf. 6. Ann. d. Pom. p. 77 mit den Syn. Pêche de vin blanche.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Blüthen groß, fleischfarben rosenroth; Frucht mittelgroß, kugelförmig oder leicht gedrückt, mit sehr leicht anhängendem Fleisch; Reife Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Frucht mittelgroß, platt gedrückt, breiter als hoch, mit einer sehr wenig tiefen aber breiten Furche.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze in einer rundlichen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: klein, rundlich, sehr weit.

Schale: mit einem sehr kurzen Flaum bedeckt, sich vom Fleisch ablösend, an den der Sonne ausgesetzten Theilen, dunkel carminroth auf der Schattenseite grünlichgelb und manchmal mit zahlreichen rothen Punkten besät.

Fleisch: sehr leicht anhängend, weiß oder ein wenig geröthet in der Nähe des Steines, einen gezuckerten angenehm gewürzten Saft in großer Fülle enthaltend.

Stein: klein, kurz, verkehrt eiförmig, sehr verjüngt gegen die Basis, verdickt gegen den Gipfel, welcher sehr stumpf ist, fein und sehr kurz gestachelt; an der Oberfläche tief gefurcht; Bauchnaht gewölbt, breit und tief gefurcht; Rückennaht erweitert, fast glatt, außer gegen die Basis hin, wo sie zusammengedrückt, hervorstechend und scharf ist.

Beschreibung des Baumes. Wuchs: kräftig, Aeste mit einer blaßgrünen Rinde bedeckt, manchmal leicht gefärbt.

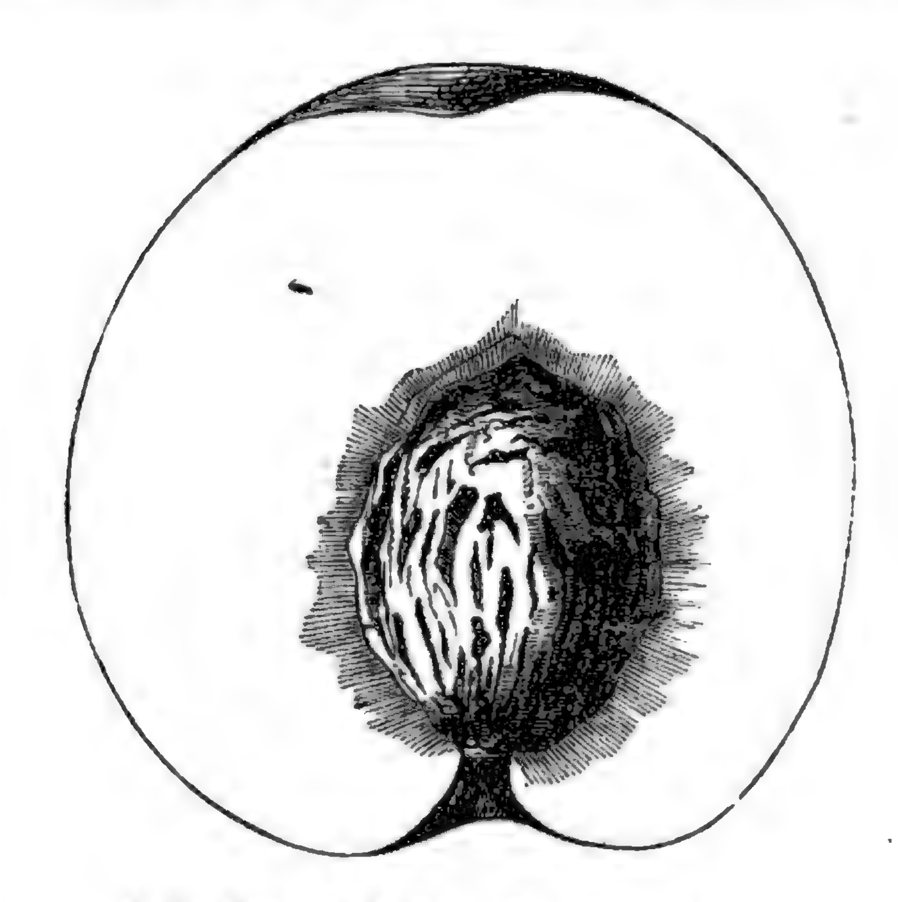
Blätter: drüsenlos, dünn, breit oval, vorn stark zugespitzt, fein gezähnt, mit kurzen schmalen, seltener breiten und ungleichen scharfen Zähnen.

Blüthen: groß, blaß rosenroth mit ausgebreiteten Petalen, breit abgestumpft an der Basis, kurz genagelt. Staubgefässe mit rosenfarbigen, selten rothen Fäden.

Allgemeine Bemerkungen: Die Weiße Magdalene ist eine für die Gartencultur besonders schätzbare Sorte. Gally sagte in den Annalen mit Recht, daß sie nur an den östlichen und südlichen Wänden zu ziehen sei, da sie früh blüht, ist Schutz vor Fröſten sehr zu empfehlen. Auch Hofgärtner Müller in Cannstatt gibt an, daß diese Sorte in allen sonnigen Lagen mit Ausnahme der Westwände gedeihe.

L.

No. 6. Bollwiller Liebling, Favorite de Bollwiller. Cl. I, 1. d.



Bollwiller Liebling. ** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Durch einen der Herrn Baumschulenbesitzer Baumann in Bollwiller erzogen und von dort aus als eine sehr schätzenswerthe und frühe Sorte empfohlen.

Literatur und Synonyme: Le Verger I. Heft 1866 Nr. 15.; Catal. v. Bollwiller.

Allgemeine Merkmale: Blätter ziemlich groß, mit nierenförmigen, gelblichen Drüsen, welche sich an der Basis der Blätter befinden, die Blattstiele sind kurz und stark, auf den Rändern etwas gesägt, Frucht sehr groß, Fleisch lösig, weiß bis an den Stein, reift Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, fast kugelförmig, nach der Spitze zu leicht gedrückt, auf beiden Seiten sehr abgeplattet, durch eine nicht tiefe Naht in 2 fast gleiche Hälften getheilt.

Stempelpunkt: in einer deutlichen Vertiefung befindlich.

Stielhöhle: sehr tief.

Schale: sehr fein, zart, grün, sammtartig behaart, gegen die Reifzeit weißlich gelb werdend, öfters mit carmoisinrothen Streifen versehen.

Fleisch: lösig, sehr fein und weiß, selbst in der Nähe des Steines, gezuckert und gewürzt, sehr gut.

Stein: hellbraun, von mittlerer Größe, fast eiförmig, seine beiden Backen sind regelmäßig erhaben, nach dem Ende hin verschmälert, in eine Spitze auslaufend, am Ende kurz abgestumpft, Bauchnaht gefurcht, Rückennaht von 2 Kanten gebildet, welche durch 2 tiefe Furchen von der Oberfläche des Steines getrennt sind.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst stark; er liebt eine warme Lage, in welcher die Fruchtreife sehr beschleunigt wird, die Zweige sind auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet.

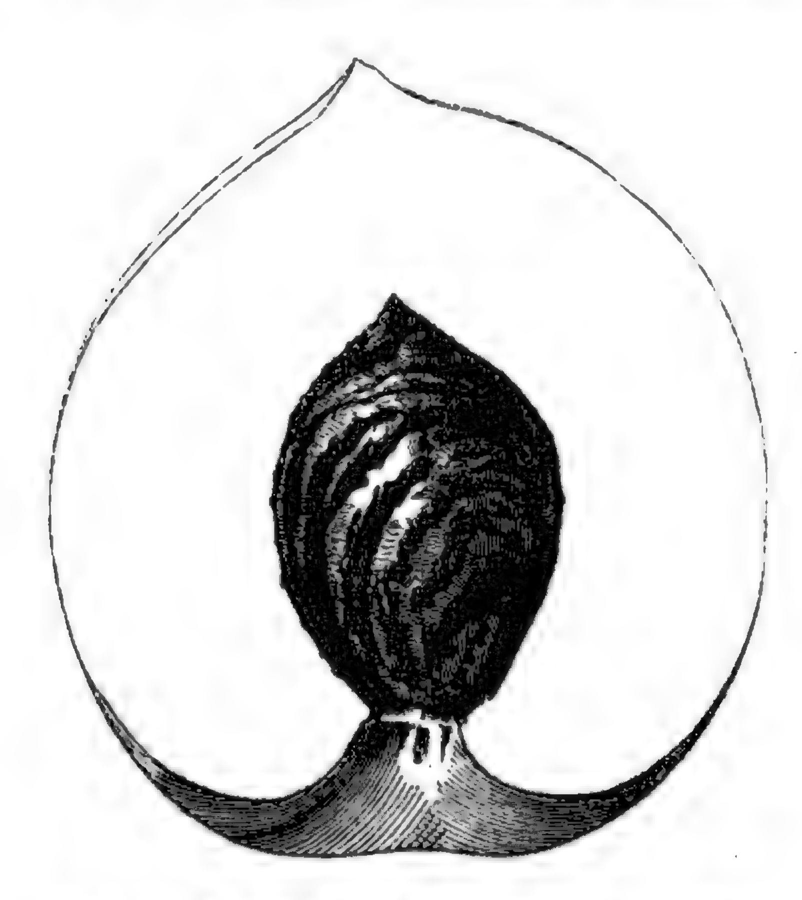
Blätter: sehr groß, an beiden Rändern gleichmäßig zugespitzt, mit nierenförmigen gelblichen Drüsen.

Blüthen: groß, von roth violetter Farbe.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich „Bollwiller Liebling" eignet sich auch für minder günstige Lagen, doch in einer wärmeren Lage wird sie bedeutend fruchtbarer und auch überaus schön. Es ist diese Sorte als fruchtbare, schöne, frühe und sehr gut gedeihende Pfirsich sehr zu empfehlen.

L.

No. 7. Spitze Galand-Pfirsich, Galande pointue Cl. I, 3. a.



Spitze Galand-Pfirsich. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Nach Decaisne wurde die Pfirsich vor ungefähr 60 Jahren in der Umgegend von Paris durch den Baumzüchter Dormeau von Montreuil in Kultur genommen, weßhalb man diese Frucht auch Galande Dormeau bezeichnet findet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 25, wonach Beschreibung und Abbildung. Man ist verschiedener Meinung über diese Pfirsich. Verschiedene Baumzüchter halten sie der Frühen Peruvianerin für ähnlich, im Gegentheil von andern, von denen sie mit der Frühen Purpurpfirsich für identisch gehalten wird. Diese beiden Meinungen sind irrig. Die Pfirsiche der Ordnung der Chevreuses haben zahlreiche große nierenförmige Drüsen, wogegen die unserige nur wenig Drüsen hat, welche kugelförmig sind. Ferner wird von den Autoren bei der Frühen Purpurpfirsich von großen Blüthen gesprochen, während die in Rede stehende Pfirsich nur kleine Blumen hat.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugelförmigen Drüsen; Blüthen klein; Frucht rund-kegelförmig mit löslichem Fleisch; reift in Paris Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht regelmäßig rund-kegelförmig, mit einer stumpfen Spitze versehen, seltener oval, abgerundet oder mit plattgedrückter Spitze.

Stielhöhle: ziemlich schmal und regelmäßig erweitert.

Schale: sehr wollig, sich an der Sonne stark in Hochroth färbend, läßt sich leicht vom Fleisch abziehen.

Fleisch: löslich, oder nur wenig anhängend, weißlich gelb, um den Stein herum rosa, oder selbst dunkelroth gefärbt. Saft überfließend gezuckert und gewürzt.

Stein: grauweiß, von mittlerer Dicke, oval, an der Basis kurz abgestumpft, am Ende durch einen kleinen, sehr scharfen Stachel begrenzt, an beiden Seiten bauchig, breit und tief gefurcht; die Bauchnaht etwas hervortretend, an den Seiten stark getrennt durch eine stark bezeichnete Furche. Rückennaht hervortretend, an der Basis scharf, an der Spitze zusammengedrückt, von jeder Seite von einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum ziemlich kräftig, Aeste mittelstark, Farbe der Rinde roth, oder an der Sonnenseite rothviolett.

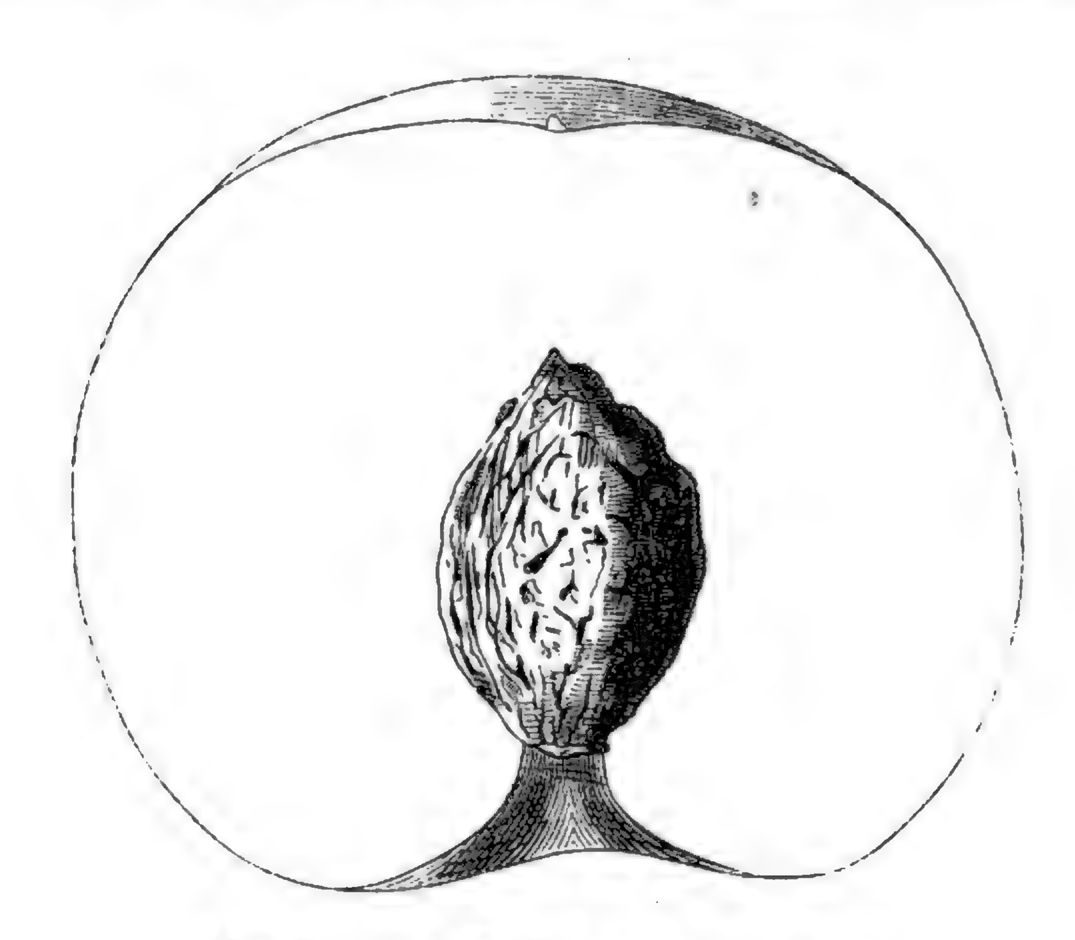
Blätter: drüsig, eben, elliptisch; ein wenig zugespitzt, am Rande fein und scharf gezähnt. Drüsen sind kugelförmig, sehr klein, wenig zahlreich und gewöhnlich gelblich.

Blüthen: klein, lillarosa, ausgebreitet, Blüthenblätter verkehrt eirund, oder länglich verkehrt eirund, schnell in den Nagel übergehend, in eine schmale Spitze auslaufend, Staubgefässe kaum hervorragend, kurz.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Spitze Galand-Pfirsich ist eine kräftige Sorte und sehr fruchtbar. Die Reifzeit der Früchte in Paris findet statt vom 8.—13. August.

L.

No. 8. Schmidbergers Pfirsich. Pêche Schmidberger. Cl. I, 2. a.



Schmidbergers Pfirsich. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine sehr zarte Pfirsich, die allgemeine Anpflanzung verdient, ist ein Sämling von St. Florian, welche dem verdienten Pomologen Schmidberger zu Ehren genannt wurde.

Literatur und Synonyme: Liegel, Neue Obstſ., II. Heft pag. 131, „Die Schmidberger".

Allgemeine Merkmale: Blatt drüsenlos, lanzettförmig, regelmäßig, der Baum sehr frühblühend, Blüthen mittelgroß, lichtrosa, die Frucht regelmäßig geformt, reift Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr regelmäßig, fast so hoch wie breit, eine mitteltiefe Naht zieht sich über die Hälfte der Frucht.

Stempelpunkt: klein, von dunkelbrauner Farbe, flach stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: von weißröthlicher Farbe und hellrothen Flecken und Punkten, mit sehr feiner, dünner, oft kaum bemerkbarer Wolle besetzt, läßt sich gut vom Fleische abziehen.

Fleisch: mattweiß, um den Stein etwas röthlich, überfließend

von Saft, fein, zart, schmelzend, von einem delikaten süßweinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmacke.

Stein: löst sich bis auf einige Fasern gut vom Fleische, ist einseitig eiförmig, oben scharf spitz, unten abgerundet, Breite etwas mehr nach unten, nicht tief gefurcht, die Nähte nicht sehr hervortretend.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst Anfangs ziemlich stark, wird aber, vermöge seiner Tragbarkeit, wenn nicht öfter die Früchte vermindert werden, oder wenn er wenig im Schnitt gehalten wird, nie alt; es ist eine der tragbarsten Frühpfirschen.

Blätter: lanzettförmig, regelmäßig, drüsenlos.

Blüthen: mittelgroß, lichtrosa, sehr frühblühend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Frucht ist eben so schön als gut und jedenfalls eine unserer werthvollsten Frühpfirsiche. Der Baum gedeiht in jeder guten Lage und geeignetem Boden, paßt auch gut um als Halbhochstamm oder Hochstamm cultivirt zu werden.

L.

No. 9. Weidenblättrige Pfirsich, Pêcher à feuilles de Saule.

Cl. I, 2. a. (c.)

Weidenblättrige Pfirsich. ** Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine in Frankreich aus dem Samen erzogene Sorte.

Literatur und Synonyme: Noisette pag. 248, 42. Dietrich 3, Nr. 31. als Pfirsichbaum mit dem Weidenblatt, Dec. Jard. fruit 44., wonach Beschr. u. Abb.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, schmal, sehr lang. Blüthen sehr klein, lebhaft rosenroth. Frucht beinahe kugelförmig, ziemlich groß, oft ein wenig höher als breit mit nicht anhängendem Fleisch, reifend Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht von mittlerer Größe, manchmal groß, beinahe kugelförmig oder ein wenig höher als breit, bisweilen fast ungleichhälftig, gedrückt am Gipfel.

Stempelpunkt: klein, etwas vertieft stehend.

Stielhöhle: klein, regelmäßig abgerundet, ziemlich tief.

Schale: bedeckt mit sehr kurzem Flaum, dunkelroth, an allen der Sonne ausgesetzten Stellen stark braun marmorirt.

Fleisch: nicht anhängend, grünlichgelb und dunkelroth oder violett um den Stein herum, welche Farbe sich oft bei der Reife über denjenigen

Theil, der am stärksten von der Sonne beschienen wurde, verbreitet; Saft sehr überfließend, gezuckert, weinig, von sehr angenehmem Geschmack, fein.

Stein: dunkelroth, groß, verkehrteiförmig, gewöhnlich ein wenig ungleichseitig, verschmälert an der Basis, endigend an der Spitze in einen langen und scharfen Stachel, an der Oberfläche breit und grob gefurcht; Bauchnaht sehr hervortretend, Rückennaht wenig ausgesprochen, auf jeder Seite durch eine breite und tiefe Furche bezeichnet.

Beschreibung des Baumes. Baum recht kräftig, leicht kahle Stellen bekommend, mit verhältnißmäßig kurzen Zweigen, die mit einer licht violettrothen Rinde bedeckt sind.

Blätter: drüsenlos, sehr schmal, sehr lang, verschmälert an beiden Enden, oft ein wenig schief und mit etwas unregelmäßigem Rande versehen, mit feinen, scharfen, abstehenden und bisweilen borstenförmigen Zähnen von dunklem Grün, oben glänzend, unten heller grün und mit starken Rippen versehen.

Blüthen: sehr klein, von lebhaft hellem Rosenroth, mit abstehenden Petalen, verkehrt eiförmig, verschmälert in einen langen Nagel; Staubgefässe hervortretend.

Allgemeine Bemerkungen: Den Weidenblätterigen Pfirsichbaum erkennt man leicht an seinen langen schmalen Blättern; er ist ziemlich selten in den Sammlungen, wenn schon die Mehrzahl der Autoren davon gesprochen hat, ohne ihn zu kennen. Es ist dies eine kostbare Varietät, deren Früchte, die gegen den 20. August zu reifen anfangen und von da an ungefähr bis zum 10. September aufeinander folgen, von der ersten Qualität sind und mit denjenigen der Rothen Magdalene wetteifern. Der Baum scheint uns aber keiner der fruchtbarsten zu sein.

L.

No. 10. Rendallers Pfirsich, Pêche Rendatler. Cl. I, 2. a.

Rendatlers Pfirsich. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine neue Pfirsichsorte, welche Decaisne zuerst beschrieben hat; es ist eine sehr gute und edle Frühpfirsich.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit du Museum 60, wonach Beschreibung und Abbildung; außer obigem Namen kommt der Name Belle mousseuse für diese Sorte vor.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, stark gezahnt; Blüthen groß, blaß fleischfarben rosenroth; Frucht groß, leicht gefurcht; mit nicht anhängendem Fleisch; Reife gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: beinahe kugelförmig, erweitert an der Basis oder gedrückt, und alsdann ein wenig breiter als hoch, leicht verschmälert und mit einer Erhöhung am Gipfel versehen, auf der einen Seite eine wenig tiefe Furche zeigend.

Stempelpunkt: etwas erhöht, fast warzenartig, spitz.

Stielhöhle: klein.

Schale: bedeckt mit kurzem Flaum, sich nicht leicht vom Fleisch lösend, wofern die Frucht nicht sehr reif ist, fein, blaßgelb oder sehr leicht rosenfarbig im Schatten, an der Sonnenseite mit schönem Kirschroth bedeckt.

Fleisch: nicht anhängend, gelblich weiß, roth geflammt in der Nähe des Steins, sehr schmelzend; Saft reichlich, gezuckert, angenehm erhaben.

Stein: breit, kurz, oval, an beiden Enden abgerundet, am Gipfel mit einem kurzen Stachel versehen, an den Seiten gewölbt, durchzogen von einer breiten und tiefen Furche; Bauchnaht ziemlich hervorstehend, Rückennaht abgeplattet, begleitet von einer breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: kräftig, mit von einer röthlichen Rinde bedeckten Aesten.

Blätter: drüsenlos, ziemlich groß, breit, eben oder gefältelt oder uneben und blasig, namentlich an der Basis, glänzend, mit sehr scharfen, starken und unregelmäßigen Zähnen.

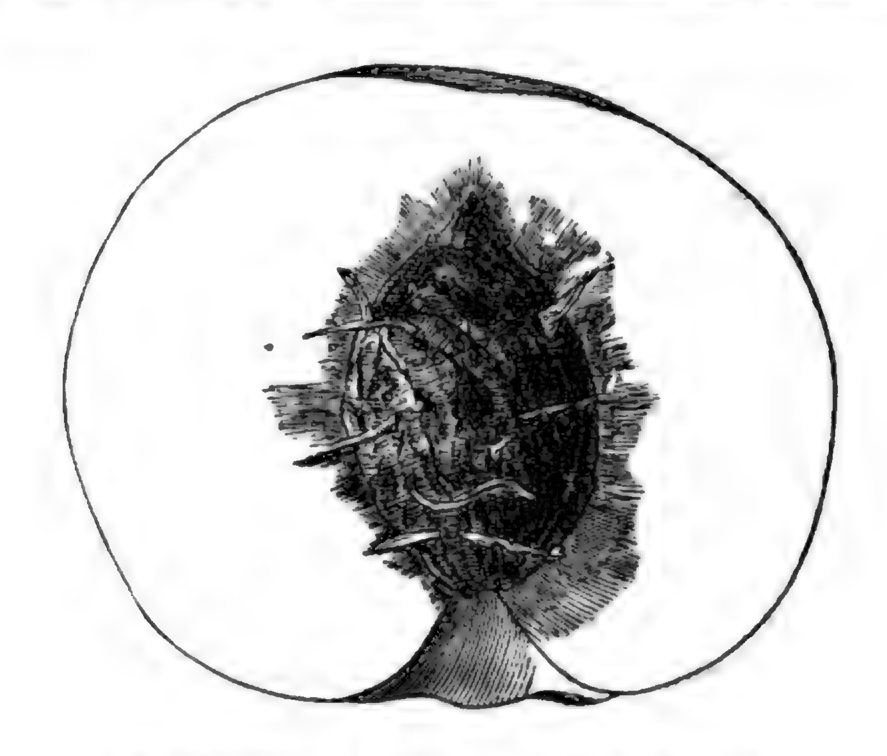
Blüthen: groß, blaß fleischfarben rosenroth, erinnert an die Stanwick Nectarine, mit breiten dünnen ausgebreiteten oder zerknitterten Petalen.

Allgemeine Bemerkungen: Der Reudatlers Pfirsich, bekannt auch unter dem Namen „Belle mousseuse," ist sehr gut zu erkennen durch ihre ausgebreiteten oder leicht zurückgebogenen Blätter. Die Früchte, die der Baum in ziemlich großer Anzahl gibt, sind schön und gut und reifen zu Paris Mitte bis gegen Ende August.

Eine sehr schätzbare neue Sorte.

L.

No. 11. Erzherzog Johann's Pfirsich, Pêche Archiduc Jean. Cl. I, 1. (b).



Erzherzog Johann. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Durch den Chorherrn Schmidberger in St. Florian aus den Steinen der Großen Mignon-Pfirsich erzogen und dem großen Förderer der Obstzucht, Sr. K. H. dem Erzherzog Johann von Oesterreich zu Ehren genannt, wie oben bemerkt.

Literatur und Synonyme: Schmidbergers Beiträge zur Obstbaumzucht IV. Heft, Dittrich, Hdb. der Obstkunde III, Nr. 10.

Allgemeine Merkmale: Blätter ohne Drüsen, von lang elliptischer Form, auf beiden Rändern mit scharfen Zähnen versehen, Blüthen groß und blaßroth, Frucht fast kugelrund, nach unten zu etwas verschmälert, reif Ende August

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Die Frucht ist fast kugelrund, gegen die Basis etwas schmäler werdend, auf einer Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: vertieft stehend.

Stielhöhle: ziemlich schmal und wenig vertieft.

Schale: sehr wollig, fein punktirt auf der Schattenseite, auf der Sonnenseite schön geröthet.

Fleisch: löslich, nur sehr wenig anhängend, von gelblich weißer Farbe, nach dem Stein zu etwas geröthet und sehr fein und saftreich; die Frucht reifte hier am 24. August 1868 und war durchaus von edlem Geschmack.

Stein: kastanienbraun, von fast regelmäßiger, ovaler Form, an der Basis etwas abgestumpft, am Ende mit mehreren kleinen Stachelspitzen versehen, ziemlich tief gefurcht, die Bauchnaht gegen die Basis sehr hervorragend, die Rückennaht nur unbedeutend bemerkbar, besonders gegen die Basis hin.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst stark, ist bald fruchttragend und gegen Frost wenig empfindlich; die Zweige sind von grünlicher Farbe.

Blätter: ohne Drüsen, breit elliptisch, nach der Spitze zu wenig verschmälert, auf beiden Rändern scharf und tief gezähnt.

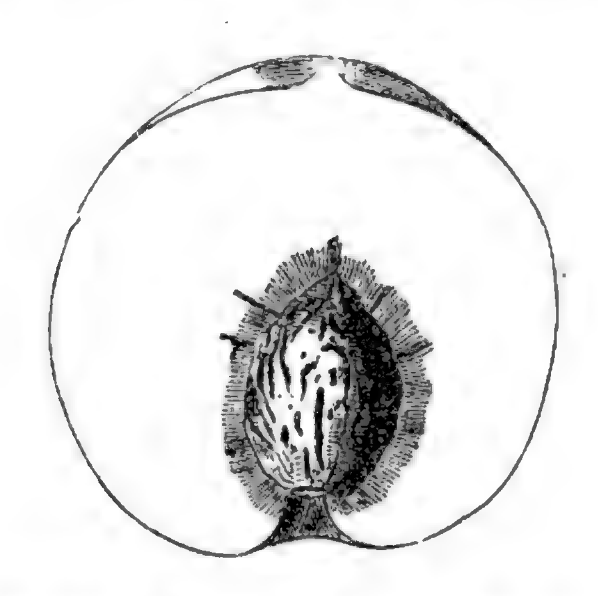
Blüthen: groß und blaßroth.

Allgemeine Bemerkungen: Die Erzherzog Johann Pfirsich ist eine Frucht von großer Güte; der Baum ähnelt dem der Großen Mignon, aus deren Steinen sie erzogen, und wird nur etwas größer als letztere. Der Baum wird bald fruchtbar, ist starkwüchsig und gegen Kälte wenig empfindlich.

Eine sehr zu empfehlende Pfirsichsorte.

L.

No. 12. Kleine Mignon, Petite Mignonne, Double de Troyes. Cl. I, 2 a.



Kleine Mignon. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere Sorte, welche schon sehr lange in französischen Baumschulen erzogen wird und sehr verbreitet vorkommt.

Literatur und Synonyme: Dittrich II. Bd. Nr. 85, die Kleine Lieblings- oder Prinzessinpfirsich. Antoine p. 2, Taf. 5. Duhamel II, p. 8, Taf. 4. In französischen Baumschulen kommt die Sorte meist als Double de Troyes, seltener als Petite Mignonne vor.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugelförmigen Drüsen, glatt, fein gezähnt. Die Frucht ist kaum mittelgroß, meistens rund oder von etwas länglicher Form, das Fleisch sitzt etwas fest am Stein und ist von weißer Farbe; Reifzeit Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: klein bis mittelgroß, ebenso hoch als breit, meistens rund, zuweilen von etwas länglicher Form. Die Furche ist seicht und verliert sich auf dem Gipfel in eine kleine Vertiefung, in welcher eine kleine stumpfe Spitze steht.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief.

Schale: dünn, mit zarter Wolle überzogen, welche sich leicht vom Fleisch ablöst, weißgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth.

Fleisch: weiß, selten um den Stein geröthet, ziemlich fest, fein, saftvoll, und ist von einem sehr guten, süßweinigen Geschmack.

Stein: klein, länglich und unten scharf zugespitzt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wird nur mittelmäßig stark, trägt jedoch reichlich. Die Sommertriebe sind mittelstark, grün, oben geröthet.

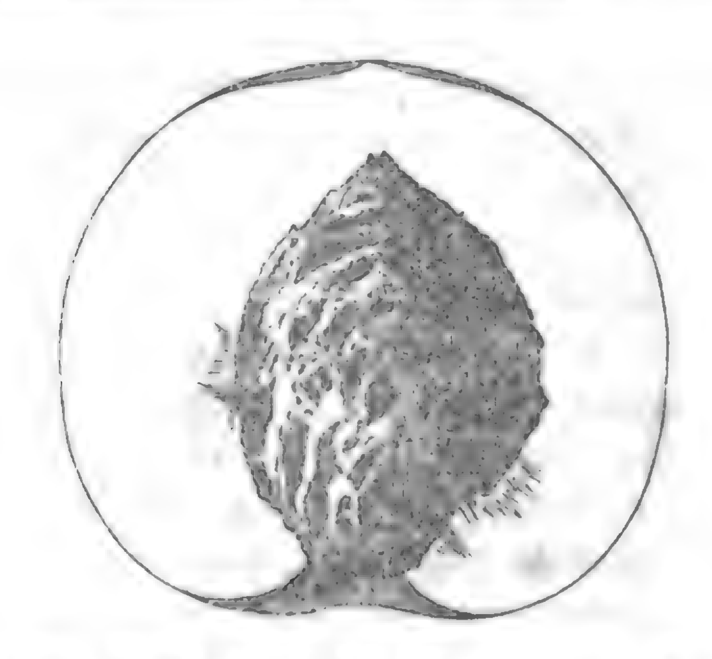
Blätter: glatt, grün, an der Hauptrippe zuweilen runzelig, am Rande fein und seicht gezähnt.

Blüthen: klein und blaß rosa.

Allgemeine Bemerkungen: Als Frühpfirsich wurde diese Sorte, namentlich im nördlichen Deutschland früher viel gezogen, jetzt weniger, da die Frucht doch etwas zu klein ist. Sie verdient übrigens wegen gutem Gedeihen und reicher Tragbarkeit Beachtung: übrigens verlangt der Baum kurzen Schnitt und eine warme Lage, er ist etwas empfindlich gegen Kälte, namentlich in der Zeit der Blüthe.

L.

No. 13. Kleine Magdalenen-Pfirsich, Petite Madeleine. Cl. I, 2. a.



Kleine Magdalenen-Pfirsich. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine neuere französische Sorte, noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 47, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Blüthen klein; Frucht unter Mittelgröße; Fleisch löslich; reift gegen 15. August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht klein, kugelförmig und leicht gedrückt. Furche schmal, im Grunde in einer breiten und wenig bemerklichen Vertiefung stehend, schwach ausgedrückt.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze bildend, fast eben stehend.

Stielhöhle: erweitert und etwas tief.

Schale: wollig, hie und da roth marmorirt oder zuweilen stark gefärbt, auf der Sonnenseite weiß oder leicht grünlich, nicht punktirt auf der Schattenseite.

Fleisch: löslich oder leicht anhängend, weiß, rothviolett um den Stein, Saft sehr überfließend, gezuckert und etwas erhaben.

Stein: dunkelroth oder röthlich, kurz eiförmig, oder verkehrt eiförmig, abgestumpft an beiden Enden, nur wenig stachelig gegen die Spitze hin, mit der Oberfläche stark gefurcht. Bauchnaht erhaben, versehen mit einer breiten Furche, welche aber nicht tief ist. Rückennaht breit, gegen die Mitte hervorragend, von jeder Seite mit einer breiten Furche versehen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum schwächlich, mit ziemlich starken Zweigen von röthlicher Färbung, welche mit der Zeit in rothviolett übergeht.

Blätter: drüsenlos, ziemlich breit, eirund ausgebreitet, oder etwas rinnenförmig und gebogen, verschmälert und abgestumpft an beiden Enden, regelmäßig gezähnt.

Blüthen: klein, Petalen ziemlich concav, nach unten genagelt. Staubgefässe hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich „Kleine Magdalene", deren Früchte gegen den 15. August zu reifen beginnen, unterscheidet sich leicht durch ihre Kleinheit und Regelmäßigkeit von denen der **Madelaine ordinaire**, von der sie nur eine Unterart ist. Der Baum selbst läßt sich sehr wohl an seinen wenig gezähnelten Blättern erkennen. Diese fruchtbare Varietät gedeiht gut auf Hochstamm, aber hier sind die Früchte noch kleiner. Man muß Sorge tragen, sie vor ihrer völligen Reife zu pflücken, da sie sonst ihren Geschmack verlieren und fad werden.

L.

No. 14. Butter-Pfirsich, Pêche Beurré. Cl. I, 2. a (c).

Butter-Pfirsich. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Unbekannt.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Blüthen klein; Frucht mittelgroß; Fleisch löslich oder doch ziemlich löslich; reift in Paris gegen Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß, ungleichhälftig, manchmal etwas höher als breit, etwas beulig, an der Spitze abgeplattet.

Stempelpunkt: klein, fast oben auf der Frucht stehend.

Stielhöhle: eng, ziemlich tief.

Schale: wollig, empfindlich gegen den Druck, vom Fleisch löslich, marmorirt, auf der Sonnenseite dunkelroth gefärbt, auf der Schattenseite röthlich punktirt.

Fleisch: lösig oder doch ziemlich lösig, schmelzend, weiß, mitunter etwas hellroth angeflogen, oder um den Stein herum mehr oder weniger dunkelroth gefärbt, sehr saftreich, gezuckert und reich gewürzt.

Stein: klein, eirund oder elliptisch, an seiner Basis verschmälert und zusammengedrückt, die Seiten über der Mitte convex, an der Oberfläche fein und tief, aber weniger zahlreich gefurcht; Bauchnaht etwas

gewölbt, breit, der Länge nach gefurcht, mit enger Furche; Rückennaht sehr breit und platt, zu beiden Seiten von einer Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: empfindlich, fruchtbar, sich schnell vom Fruchtholz entblößend; Zweige rothgefärbt.

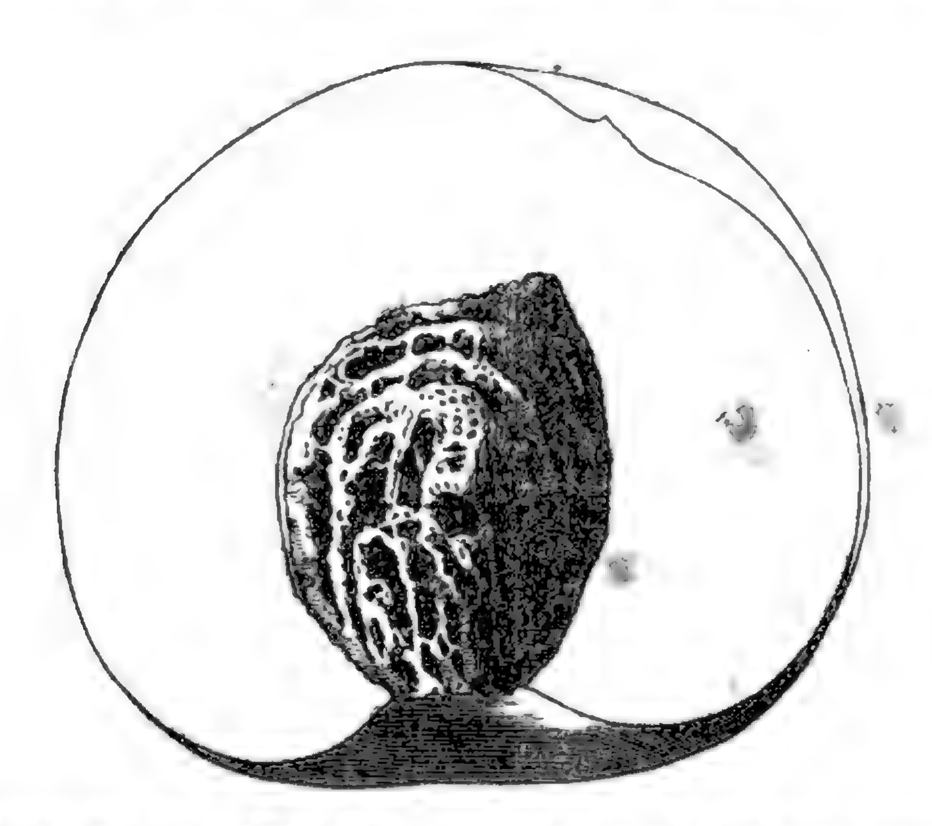
Blätter: drüsenlos, oval, nach oben und unten verschmälert, stark und spitz gezähnt.

Blüthen: klein, lebhaft lilarosa gefärbt, Blumenblätter abstehend, mit einem kurzen Nagel versehen; Staubfäden lang hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte gehört in die Gruppe der Madeleinenpfirsiche und zeichnet sich, wenn auch nicht durch Größe, so doch durch Güte der Früchte aus. Man muß die Frucht etwas vor völliger Reife pflücken, da sie sonst geschmacklos werden. Das Fleisch ist oft innen roth gefärbt, jedoch zeigt sich diese außerordentliche Röthe nur bei Früchten von einer südlichen Mauer und in einem trockenen, heißen, leichten und sehr tiefgründigen Boden. Das Fleisch ist in feuchten Jahren beinahe weiß, ausgenommen um den Stein herum, wo es rosaviolett ist.

L.

No. 15. Jungfrau von Mecheln, Pucelle de Malines. Cl. I, 2. a.



Jungfrau von Mecheln. ** Ende August, Anfang Septbr.

Heimath und Vorkommen: Diese ausgezeichnete Sorte wurde von Major Esperen zu Mecheln aus Samen gezogen.

Literatur und Synonyme: Bivort, Alb. de pom., Vol. III, p. 119 (1850). Dec. Jard. fruit. 29, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, stark gezähnt. Blumen groß und schön rosa von Farbe. Frucht fast kugelrund, zuweilen etwas ungleichseitig. Fleisch löslich; Frucht reift in Paris gegen den 15. August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht von mittlerer Größe, fast kugelförmig oder etwas ungleichhälftig, zuweilen etwas beulig mit einer Furche versehen.

Stempelpunkt: auf dem Gipfel stehend, ein kleines schwärzliches Spitzchen.

Stielhöhle: regelmäßig rundlich, ziemlich tief.

Schale: sehr wollig, dünn, stark gefärbt an der Sonnenseite, weißlich an der Schattenseite.

Fleisch: weiß, löslich, oder hier und da ein wenig anhängend an einigen kleinen Fleischfasern, schmelzend und dunkelroth um den Stein, Saft überfließend, gezuckert, von einer leichten Säure begleitet, sehr angenehm erhaben.

Stein: groß und rostbraun, kurz und etwas ungleichhälftig, eirund, merklich gewölbt auf den Seiten, welche von tiefen Furchen durchzogen sind. Bauchnaht sehr erhaben, begleitet von einer breiten Furche, an den Rändern dünn und scharf. Rückennaht breit, hervorragend und kielartig geschärft auf ihrer Mitte, an jeder Seite von einer tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum kräftig und fruchtbar. Aeste meist schlank mit einer rothvioletten Rinde bedeckt.

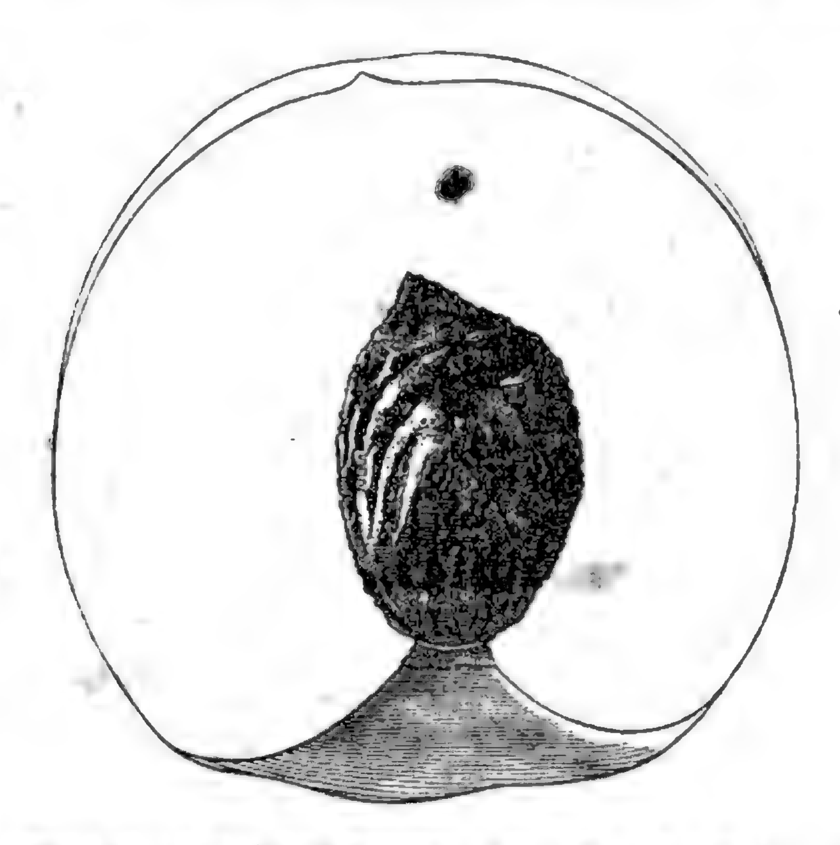
Blätter: drüsenlos, nahe zusammensitzend, manchmal etwas wollig und leicht blasig, stark gezähnt, Zähne ungleich und spitz.

Blüthen: groß, zahlreich, schön rosa gefärbt. Blumenblätter eirund oder fast elliptisch. Staubfäden rosa violett.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte der obengenannten Sorte sind von sehr guter Qualität, sobald man sie zur rechten Zeit pflückt, aber sie werden geschmacklos, wenn man sie ein wenig zu lange reifen läßt. Die Reife findet statt vom 10. bis 20. August. Der Baum ist dem Mehlthau unterworfen.

L.

No. 16. Rothe Magdalenen-Pfirsich, P. Madeleine rouge. Cl. I, 2. a. (c.)



Rothe Magdalenen-Pfirsich. ** Ende August, Anfang Septbr.

Heimath und Vorkommen: Eine sehr alte französische Sorte, welche überall, wo Pfirsich gezogen werden, gewöhnlich zu finden ist.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fr. du M. 58, wonach Beschreibung und Abbildung. Es hat diese neue Sorte eine Menge Synonyme; Decaisne führt an: Madel. de Courson des Duhamel, Mad. colorée, Grosse Madeleine, Grosse Mad. rouge, Paysanne. Die wahre Mad. de Courson ist durchaus verschieden und hat große Blüthen. Dittr. II, Nr. 17 führt Mad. de Courson auch als Synon. der Mad. rouge an. Ant. pag. 12 Taf. 30. Auch Dittrich hegt schon Zweifel, ob diese beiden Sorten identisch sind und Noisette zählt dreierlei Rothe Magdalenenpfirsiche auf, von denen die mit mittelgroßen Blüthen vielleicht M. de Courson ist. Die Annal. de Pomol. haben eine Mad. à Moyennes fleurs mit den Syn. M. rouge tardive, Mad. à petite fleurs, welches sicher unsere Frucht ist.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, stark und unregelmäßig gezähnt; Blüthen klein, lebhaft rosenroth; Frucht groß, beinahe kugelförmig, oft ein wenig höher als breit, sehr gefärbt, mit löslichem Fleisch, reifend gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, gewöhnlich höher als breit, seltener am Gipfel gedrückt.

Stielhöhle: klein, regelmäßig abgerundet, erweitert.

Schale: bedeckt mit einem sehr kurzen Flaum, von sehr dunklem

Roth und oft schwarzbraun marmorirt an den von der Sonne getroffenen Theilen, wie die Galande.

Fleisch: nicht oder sehr leicht anhängend, weiß, manchmal ein wenig rosenroth oder lachsfarben, mehr oder weniger dunkelroth in der Nähe des Steins, sehr schmelzend, Saft überfließend, von feinem angenehmem und erhabenem Geschmack.

Stein: oft ein wenig ungleichseitig, verschmälert, aber abgerundet an beiden Enden, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, an der Oberfläche durch feine und regelmäßige Furchen bezeichnet oder anscheinend durchbohrt; Bauchnaht etwas gewölbt, kaum gefurcht, Rückennaht sehr wenig hervorstehend, von einer sehr schmalen Furche durchzogen.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, Zweige mit einer violettrothen Rinde bedeckt.

Blätter: drüsenlos, von dunklem Grün, groß, vorn ziemlich kurz zugespitzt, oft in der Nähe der Blattstiele ein wenig gefältelt, mit starken und unregelmäßigen, einfachen oder doppelten, sehr scharfen Zähnen versehen.

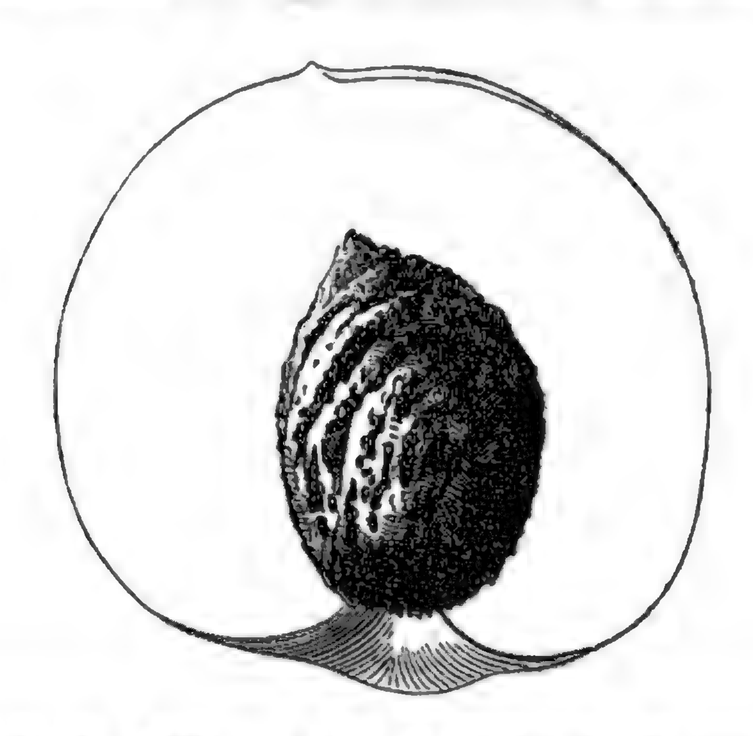
Blüthen: klein, dunkelrosenroth.

Allgemeine Bemerkungen: Die Rothe Magdalenen-Pfirsich, welche man noch sehr oft mit der Madeleine de Courson verwechselt, ist sehr alt; ihre Früchte, welche von Ende August bis Mitte September reifen, sind zu den besseren gerechnet. Der Baum, obgleich starkwüchsig, ist im Allgemeinen fruchtbar.

Diese Pfirsich hat sich bei mir als eine der dauerhaftesten und leichtest zu cultivirenden gezeigt; sie ist auch an kalten Mauern noch fruchtbar und ebenso auch in trockenen Böden (auf Mandeln veredelt) zu empfehlen (Müller).

L.

No. 17. Andenken an Java, Souvenir de Java. Cl. I, 2. a.



Andenken an Java. fast ** Ende August, Anfang Septbr.

Heimath und Vorkommen: Diese Pfirsich wurde zuerst durch Papeleu bekannt gemacht, das Museum in Paris erhielt sie von Bivort.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 45, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blatt mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, von sehr lebhaftem Rosenroth; Frucht mit einer Erhöhung versehen oder leicht kegelförmig, mit nicht anhängendem Fleisch; reif in Paris in den ersten 14 Tagen des August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß, höher als breit, oder ein wenig kegelförmig, abgeplattet an der Basis, mit einer Erhöhung am Gipfel, sehr flach gefurcht, außer an einer der Seiten, welche einen sehr schmale Rinne darbietet, anfangs unmerklich, aber später sich allmählig vertiefend, derart, daß die Frucht eine Neigung zu haben scheint, sich zu spalten.

Stempelpunkt: klein, auf einer kleinen Spitze gewöhnlich schief stehend.

Stielhöhle: schmal und wenig tief.

Schale: sehr dünn, sich leicht vom Fleisch lösend, mit einem kurzen Flaum versehen, dunkelroth oder braunroth an den der Sonne ausgesetzten Theilen, gewöhnlich mit dunkleren Flecken, welche marmorartig aussehen, versehen.

Fleisch: sehr schmelzend, grünlichweiß in dem äußeren Umfang, nicht oder sehr leicht anhängend, violettrosenfarbig um den Stein herum; Saft überfließend, gezuckert, leicht erhaben.

Stein: klein, oval, abgestumpft, am Gipfel mit einem kurzen Stachel und an der Oberfläche von kurzen und regelmäßigen Furchen versehen, die ein wenig an die Gruben bei den Steinen der Madeleine-Pfirsich erinnern; Bauchnaht kaum gefurcht, Rückennaht breit, platt, begleitet auf jeder Seite von einer breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Baum von mittlerer Stärke, mit ziemlich schlanken Zweigen, leicht kahle Stellen bekommend, die Jahresringe bedeckt mit einer röthlichen Rinde.

Blätter: zahlreich, ovallanzettlich, mit oft ziemlich breiten, aber wenig tiefen Zähnen, regelmäßig zugespitzt und abgestumpft am Gipfel, rückwärts gebogen, mit Rinnen versehen, von blassem Grün, mit nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: klein, lebhaft rosenroth, mit abstehenden, ovalen, verlängerten, in einen Nagel verdünnten Petalen, mit hervortretenden Staubgefässen.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich „Andenken an Java" wurde zuerst von M. Papeleu beschrieben. Die Früchte, welche vom 15. bis 25. August reifen, sind manchmal von der ersten Qualität, aber ein wenig klein. Durch ihre Blätter gleicht diese Varietät der Späten Purpurpfirsich.

L.

No. 18. Frühe Purpur-Pfirsich, Pêche Pourprée hative. Cl. I, 1. a.

Frühe Purpur-Pfirsich. ** Ende August, Anf. Septbr.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere, sehr schöne und gute weitverbreitete Sorte, welche auch in Deutschland vielfach angebaut ist.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 51, Lucas württemb. Obstf. II. Band Taf. 5. Cat. de Chartr. 1752, Poit. Pom. fr. I als Pourprée hative vineuse, Poit. Rev. hort. 1834 pag. 120 als Pêcher Desse; die Chancelière des Duh. soll nach Dec. auch dieselbe Sorte sein. Dittr. II, Nr. 7 als Wahre frühe Purpurpfirsche mit großer Blüthe. Ant. Taf. 31.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blumen groß, schön rosenroth; Frucht groß, zuweilen etwas höher wie breit; Fleisch löslich, reift Mitte bis Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht merklich höher als breit, abgerundet, an der Spitze etwas plattgedrückt, auf einer der beiden Seiten mit einer wenig tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, etwas vertieft stehend.

Stielhöhle: stark erweitert.

Schale: wollig, an der Sonnenseite stark ins Purpurrothe gefärbt, sehr oft mit breiten marmorartigen Flecken versehen.

Fleisch: löslich, mattweiß oder ein wenig violett, um den Stein

herum gestreift und schmelzend. Saft überfließend, gezuckert und angenehm erhaben.

Stein: etwas ungleichseitig, dunkel rostfarbig, mit starken Furchen versehen, an der Basis stark verjüngt, am obern Ende in einen spitzen Stachel auslaufend. Bauchnaht convex, breit gefurcht, Rückennaht abgeplattet und fein gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Wuchs kräftig, doch die Aeste nur schwach. Rinde grünroth, an der Sonnenseite braunroth.

Blätter: drüsig, länglich oval, regelmäßig stumpf zugespitzt, oft etwas gefaltet, am Rande mit breit abgerundeten nicht tiefen Zähnen versehen. Drüsen nierenförmig, mehr klein als groß, häufiger am Rand als über dem Blattstiel sitzend.

Blüthen: groß, schön rosenroth. Blumenblätter ausgebreitet, oval, schnell in einen kurzen Nagel sich verdünnend. Staubfäden fleischfarbig rosa.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Pfirsich reift in Paris vom 8.—20. August. Die Früchte erinnern durch ihre Güte, ihr Fleisch und ihre Größe an die Mignonnes. Bei wenig Varietäten hat so viel Verwirrung stattgefunden, als bei dieser. Die Purpurpfirsich hat in der That den Namen de Vineuse Fromentin und de Grosse Mignonne erhalten, deren Früchte gleichzeitig in dem ersten Viertel des August reifen. Anderseits hat Duhamel unter dem Namen de Chancelière mit großen Blumen die Varietät beschrieben, welche er unter dem Namen Pourprée hative verbreitet hatte; was zur Folge hatte, daß alle Autoren ihm nachgeschrieben haben. Poiteau selbst, indem er diesen Irrthum wiederholt, hat die Verwirrung auf eine so bedauernswerthe Art und Weise vermehrt, daß die Pomologen seitdem lange in Uneinigkeit sind und nicht wissen, welcher Sorte sie den alten Namen „Chancelière à grandes fleures“ geben sollen. Wir glauben versichern zu können, daß manchmal P. Desse, Desse hative oder hative Desse und Chancelière à grandes fleures Synonyme der P. Pourprée hative sind.

Dittrich sagt über diese Pfirsich mit allem Recht, es sei eine der besten und vorzüglichsten Pfirsiche für Norddeutschland; sie ist in der Blüthe prachtvoll und in der Reife von seltener Schönheit und Güte.

L.

No. 19. König Georgs-Pfirsich, Royal George. Cl. I, 1. a.

König Georgs-Pfirsich. ** Ende August, Anf. Septbr.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere englische Sorte, welche als Frühpfirsich immer noch sehr geschätzt ist und sich in englischen, französischen und deutschen Gärten findet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 35, wonach Beschreibung und Abbildung. Pomol. Mag III, 119. Hort. Soc. Cat. 158. Dittr. III, No. 24. Christ führt diese Sorte schon an. Thompson hält sie für identisch mit der Rothen Magdalene, von der sie sich aber durch mindere Röthe der Schale und besonders durch nur schwache Röthe des Fleisches um den Stein gut unterscheidet.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, Blüthen klein, Frucht rundlich, oder etwas platt gedrückt, Fleisch löslich oder nur wenig anhängend, reift in Paris gegen Mitte August, bei uns Anfang oder oft erst Mitte Septbr.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß, rundlich oder etwas platt gedrückt, breiter als hoch, selten ungleichhälftig, auf der einen Seite mit einer schwachen Furche versehen.

Stempelpunkt: eingedrückt, eine kleine Spitze, welche in der Furche steht, bildend.

Stielhöhle: abgerundet, tief, enge, verläuft oft in die Furche.

Schale: löst sich leicht vom Fleisch und ist mit sehr feinem und

kurzem Flaum bedeckt, fühlt sich zart an, auf der Sonnenseite ist sie roth, auf der Schattenseite dagegen blaß gelb gefärbt.

Fleisch: löslich, oder nur an einzelnen Stellen etwas unlöslich, weiß, in der Nähe des Steines schwach rosenroth gefärbt, ganz schmelzend, sehr saftreich, gezuckert, fein weinsäuerlich, von einem sehr angenehmen Wohlgeschmack.

Stein: klein, oval, gegen die Basis hin verschmälert und abgerundet, in eine kurze Spitze endigend, sehr gewölbt auf beiden Seiten (etwas oberhalb der Mitte) wenig hervorspringende Rauhheiten zeigend, Bauchnaht gewölbt und mit einer ziemlich breiten aber flachen Furche begleitet, Rückennaht breit und etwas hervorragend gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum treibt mittelstark, Zweige von mehr schlankem als gedrungenem Wuchs, Rinde grasgrün, gefärbt, auf der Sonnenseite ins Röthliche übergehend.

Blätter: drüsenlos, eben oder etwas gefaltet, ziemlich stark gezähnt, Zähne unregelmäßig scharf und fast dornenartig.

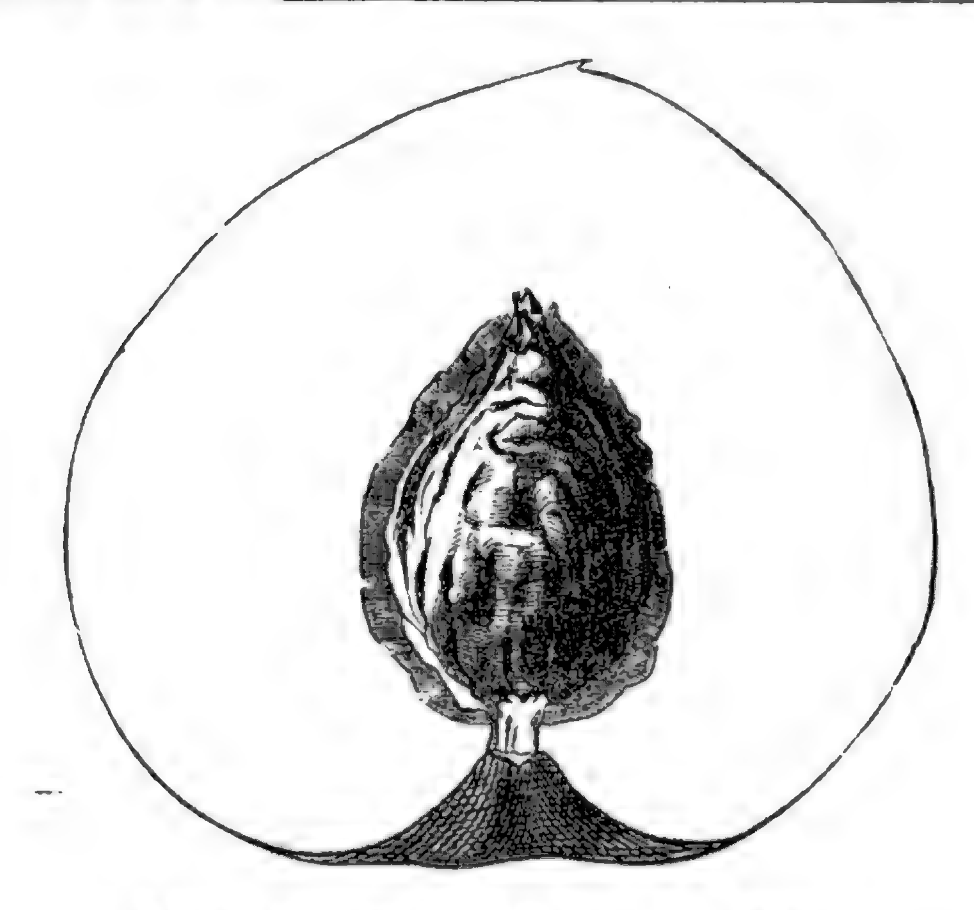
Blüthen: klein, lebhaft rosenroth, mit verkehrt eiförmigen mehr oder weniger benagelten Petalen und hervorragenden Staubfäden.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Varietät beginnt Mitte August zu reifen und verdient eine größere Verbreitung, als sie bis jetzt gefunden hat.

Wenn diese Frucht auch in Größe mancher zu gleicher Zeit reifenden Sorte nachsteht, so ist dieser kleine Fehler doch durch einen äußerst feinen Geschmack reichlich ersetzt, aber man muß sie bei Zeit pflücken, indem sie sonst, wenn man sie zu lange am Baum hängen läßt, leicht von ihrem Wohlgeschmack verliert und zu süß oder teig wird. Kienast sagt, es sei diese Pfirsich in St. Florian so überaus fruchtbar, daß der Baum nur einen schwachen Wuchs erhalte und erfordere einen stärkeren Schnitt als andere Sorten.

L.

No. 20. Erzherzog Carl, Pêche Archiduc Charles. Cl. I, 3. a (8).



Erzherzog Carl. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Jn dem Stiftsgarten zu St. Florian aus einem Stein der Großen Mignon erzogen. Der Erzieher Chorherr Schmidberger gab ihr obigen Namen.

Literatur und Synonyme: Dittrich, Handb. der Obstkunde III, Nr 9.

Allgemeine Merkmale: Der Baum wächst mittelstark, die Blätter sind drüsig, die Blüthe ist groß und hellroth und erscheint früh, während die der Mutterpfirsich klein, unansehnlich und von hochrother Farbe ist. Frucht groß, zugespitzt, fast lösig; reift Anf. Septbr.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Die Frucht ist ansehnlich groß gleich der Großen Mignon, etwas länglich und nach oben zugespitzt, mit einer seichten Naht versehen, und endigt in eine kleine schiefgestellte oder gebogene Spitze.

Stempelpunkt: an dem Ende der Frucht eine krumme Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich flach, doch nach der Basis zu bedeutend erweitert.

Schale: löst sich schwer vom Fleisch, von grüner Grundfarbe, mit starken, rothen Flecken auf der Sonnenseite, oft auch gestreift und sehr stark behaart.

Fleisch: hellgrün; die an der Sonnenseite befindliche Röthe der Frucht dringt in Streifen in das Fleisch ein bis an den Stein; es ist ablösig, aber nicht vollständig.

Stein: mittelgroß, hellbraun, von ovaler Form, mit vielen tiefen Furchen, nach dem Ende in einen ziemlich langen, stumpfen Stachel auslaufend, an der Basis etwas abgestumpft. Rückennaht gegen die Spitze breit und wenig hervortretend, während an der Basis des Steines scharfkantig, deutlich bemerkbar und von einer ziemlich tiefen Furche umgeben. Bauchnaht nur in der Mitte des Steines bemerklich. Der Stein sitzt fest am Stiel.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst nur mittelmäßig kräftig, und ist etwas empfindlich.

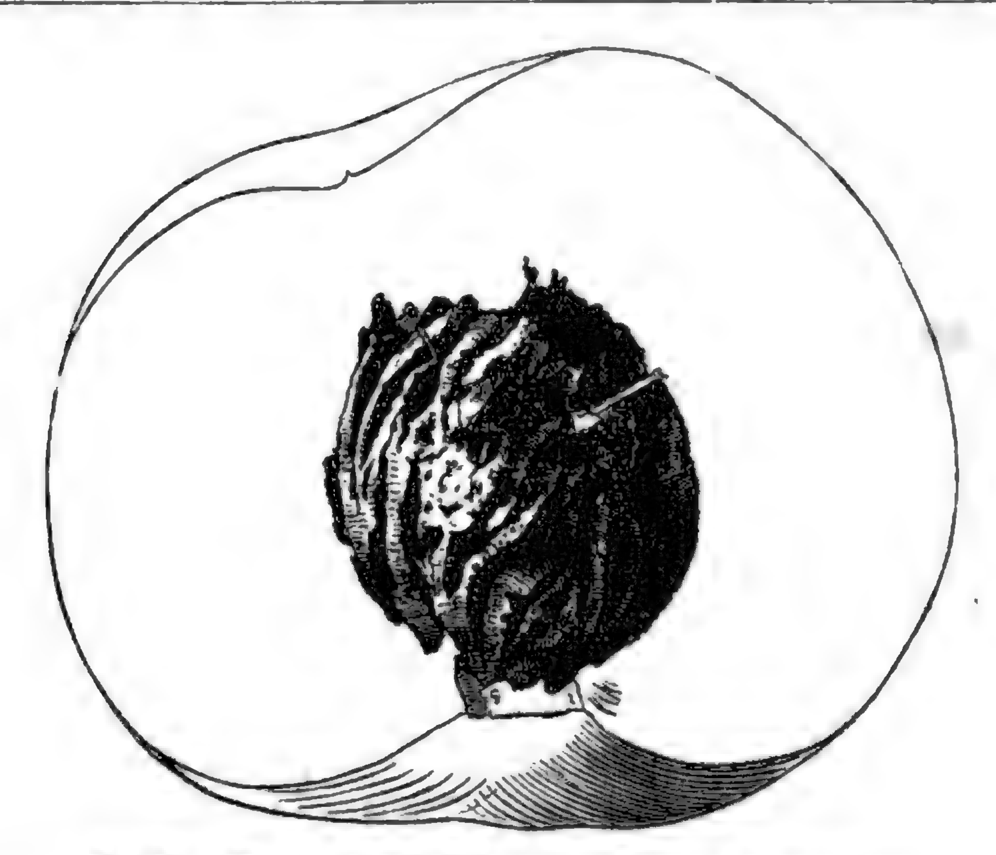
Blätter: länglich, lanzettförmig, gesägt, langgespitzt.

Blüthen: hellroth, mittelgroß und frühblühend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich Erzherzog Carl ist weniger für Hochstamm als für Spalier geeignet. Sie unterscheidet sich von der Mutterfrucht hauptsächlich durch ihre große und schön gefärbte Blüthe. Wegen ihrer Güte empfiehlt sie sich zu allgemeinerer Cultur.

L.

No. 21. Große Mignon-Pfirsich, P. Grosse Mign. ordinaire. Cl. I, 1. a (c).



Große Mignon-Pfirsich. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Eine sehr alte französische Sorte, welche Merlet schon 1675 beschreibt. Diese Sorte ist die verbreitetste Pfirsich in Frankreich wie in Deutschland und verdient auch immer noch häufige Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: Deo. 40, wonach Beschreibung und Abbildung. Alb. d. Pom. 1853 p. 93. Dittrich II, Nr. 2, als Große Lieblingspfirsich, Große Prinzessinpfirsich, Lackpfirsich, sonst auch als Veloutée Ant. p. 17, Taf. 43. Duhamel T. II, p. 18. Quintinye T. I, p. 358.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit wenigen, sehr kleinen, kugeligen Drüsen; Blüthen sehr groß, schön dunkel rosa; Frucht groß, gewöhnlich breiter als hoch, mit lösigem Fleisch; Reife in der letzten Hälfte des Augusts.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: groß oder sehr groß, ungleich platt gedrückt, oft auf einer Hälfte viel über die andere erhaben, mit einer abgerundeten, ziemlich flachen Furche, die an der Spitze in eine Vertiefung oder regelmäßige, schüsselförmige Einsenkung ausläuft.

Stempelpunkt: klein und vertieft stehend.

Stielhöhle: ziemlich tief, aber manchmal wieder geschlossen.

Schale: wollig, leicht vom Fleisch abziehbar, gelblich grün im Schatten, auf der ganzen Sonnenseite dunkelroth.

Fleisch: weiß, schmelzend, um den Stein herum violettroth, saftreich, gezuckert, erhaben.

Stein: rostbraun, breit, oval, an seiner Basis etwas verschmälert und abgerundet, mit einem kaum merklichen Stachel an der Spitze, an der Oberfläche sehr gefurcht, Bauchnaht convex, hervorspringend, mit einer breiten Furche versehen, Rückennaht nur leicht hervorragend, zu beiden Seiten von einer Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: kräftig und sehr fruchtbar, mit gut ausgebildeten Zweigen, die mit einer röthlichen oder auf der Sonnenseite rothen Rinde bedeckt sind.

Blätter: mittelgroß, klein und selten drüsig, gewöhnlich etwas gefaltet oder wellig, von ziemlich schmalem Aussehen, mit sehr kurzen Zähnen und kugeligen Drüsen.

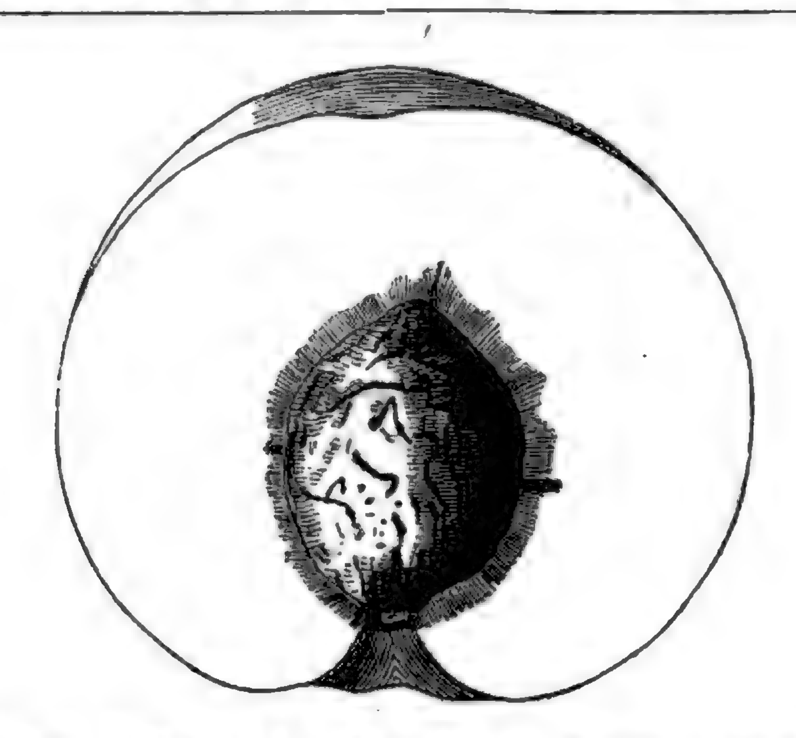
Blüthen: sehr groß, schön dunkelrosa, Blumenblätter abstehend, breit, herzförmig oder ziemlich kreisrund.

Allgemeine Bemerkungen: An Bäumen in weniger guter oder in etwas nördlicher Lage reifen die Früchte während eines Theils des Septembers.

Die Große Mignon-Pfirsich reift ihre Früchte in der letzten Hälfte des August, allein wenn die Bäume an weniger günstige Lagen gepflanzt oder der Nordseite ausgesetzt sind, reift ein Theil der Früchte erst im Monat September. Die Fruchtbarkeit des Baumes und die Güte seiner Früchte erklärt die große Verbreitung des ersteren und die Empfehlung, welche man ihr in allen Werken über Obstbaumzucht gezollt hat. Mehrere Pomologen haben ihr Eigenschaften zugeschrieben, welche nicht ganz richtig sind. So schreibt ihr Loiseleur (Nouveau Duhamel vol. 6) z. B. nierenförmige Drüsen zu, während dieselben entschieden kugelförmig sind. Diese Sorte ist eine der vorzüglichsten Pfirsiche für die deutschen Gärten, sie bildet sich jährlich vollkommen aus, trägt sehr reich und liefert eine in der That köstliche Frucht. Dieselbe sollte übrigens nur an warme Wände, nicht aber an Talutmauern gesetzt werden. Diese Pfirsich erzeugt gern Chiffons, weßhalb das spätere lange Pinciren zu empfehlen ist. (Müller).

L.

No. 22. Aikelins Frühpfirsich, P. Hative d'Aikelin. Cl. I, 2. a.



Aikelins Frühpfirsich. Lucas. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Im pomologischen Institut aus Kernen erzogen, wurden einige Sämlinge dem Weingutsbesitzer Aikelin zur weiteren Kultur übergeben, derselbe pflanzte sie in seinen Weinberg und erhielt in 4 Jahren die ersten Früchte, welchen von uns dem Erzieher zu Ehren der Name „Aikelins Frühpfirsich" gegeben wurde.

Literatur und Synonyme: Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau 1867, p. 353.

Allgemeine Merkmale: Blätter an der Basis mit rundlichen Drüsen versehen, von lanzettlicher Form, nach dem Ende hin spitz zulaufend, auf den Rändern stumpf gezähnt; Frucht mittelgroß bis groß; Fleisch lösend, weiß, gegen den Stein mit kleinen röthlichen Adern durchzogen; reift Anfang September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß, von regelmäßig flachrunder Form, auf einer Seite tief gefurcht.

Stempelpunkt: vertieft stehend.

Stielhöhle: ziemlich flach, aber sehr erweitert.

Schale: wollig, an der Sonnenseite dunkel purpurroth, auf der Schattenseite matt weiß und roth marmorirt; einer Rothen Magdalene sehr ähnlich.

Fleisch: löslich, von gelblich weißer Farbe, um den Stein geröthet, sehr saftreich und delikat. Die Frucht reift hier gegen Anfang September, oft schon Ende August.

Stein: röthlich hellbraun, von regelmäßiger, länglich ovaler Form, an der Basis wenig abgestumpft, am Ende in eine kleine Stachelspitze auslaufend, auf der Oberfläche wenig gefurcht, Rückennaht breit, schwach hervortretend, ebenso die Bauchnaht unbedeutend.

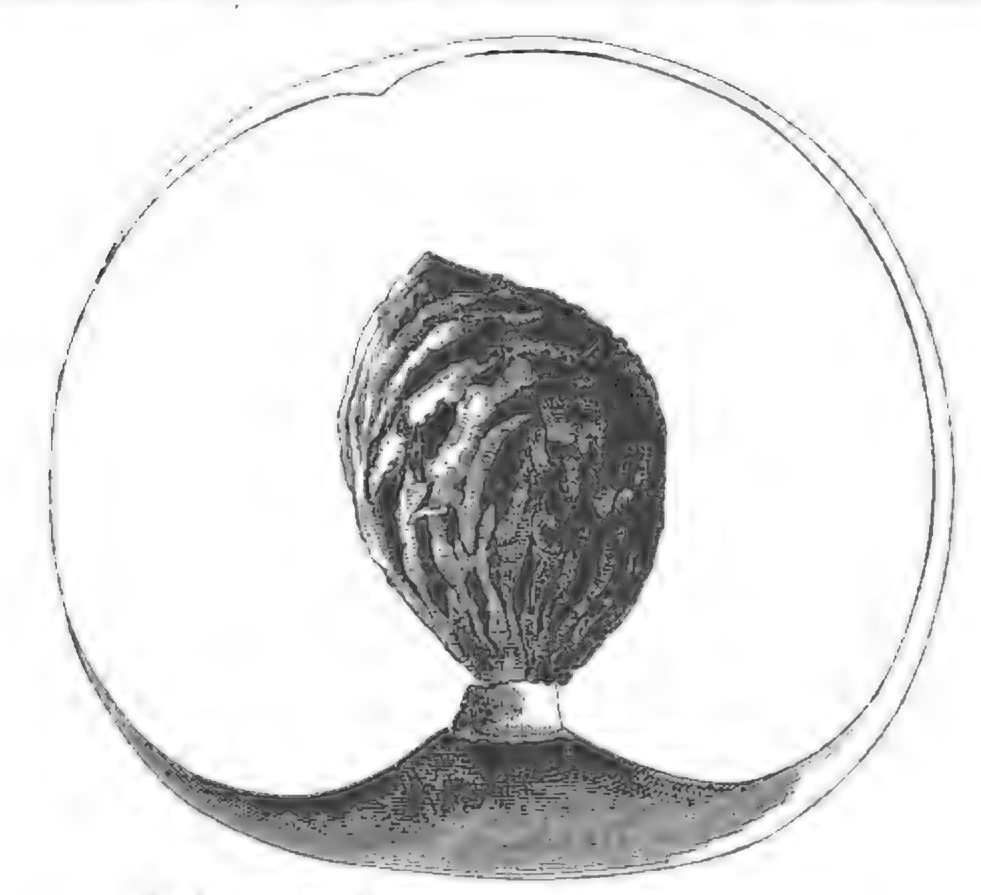
Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst hier als Hochstamm sehr kräftig, ist fruchtbar, und ist auch für höhere Lagen passend. Die Zweige sind von grünlicher Farbe und auf der Sonnenseite geröthet.

Blätter: mit rundlichen Drüsen an der Basis der Blattflächen, von lanzettlicher Form, nach dem Ende spitz zulaufend, auf beiden Rändern stumpf gezähnt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Aikelins Frühpfirsich ist eine Frucht von besonderer Güte; der Baum eignet sich nicht nur für Spalierzucht, sondern auch als Hochstamm hat derselbe in dem Weinberg des Herrn G. Aikelin seit 3 Jahren jährlich vortreffliche und zahlreiche Früchte geliefert, ungeachtet seines 1300′ hohen Standortes, mithin ist seine Anpflanzung auch in höheren Lagen zu empfehlen.

L.

No. 23. Schöne von Doué, Belle de Doué. Cl. I, 2. a (c).



Schöne von Doué. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Diese Pfirsich wurde von dem Baumzüchter Dimat in Doué aus Samen gezogen; sie ist als eine der edelsten Pfirsichen bekannt und verbreitet.

Literatur und Synonyme: Poiteau, Annal. der Pariser Gartenbaugesellschaft 31. Bd. p. 176 (1842). Dec. Jard. fruit. 13, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, Drüsen rund, Blüthen sehr klein. Früchte sehr groß, lebhaft gefärbt, flach gedrückt, mit löslichem Fleische; reift ungefähr Anfang August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht sehr groß, oft platt gedrückt, auf der einen Seite mit einer abgerundeten, ziemlich tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, ziemlich flach stehend.

Stielhöhle: sehr weit ausgeschweift, nicht tief, manchmal dunkelroth gefleckt.

Schale: fein und kurzflaumig, behaart, läßt sich nicht oder nur äußerst schwierig vom Fleische abziehen, mit einer lebhaften Röthe versehen, welche sich auf den besonnten Theilen in ein tiefes Purpurroth verwandelt.

Fleisch: löslich, vollkommen schmelzend, weiß, sehr selten rosenroth, in der Nähe des Steines roth, sehr saftreich und süß.

Stein: dick, braun, breit oval, auf der einen Seite oft platt gedrückt, am Grunde abgestumpft, mit einer kurzen Spitze endigend, Oberfläche tief gefurcht. Bauchnaht gewölbt, dick, mit einer schmalen, ziemlich tiefen Furche versehen. Rückennaht dick, fast rund, auf jeder Seite mit einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum wächst kräftig, Zweige stark, die besonnten Theile der Rinde sind ziemlich lebhaft gefärbt.

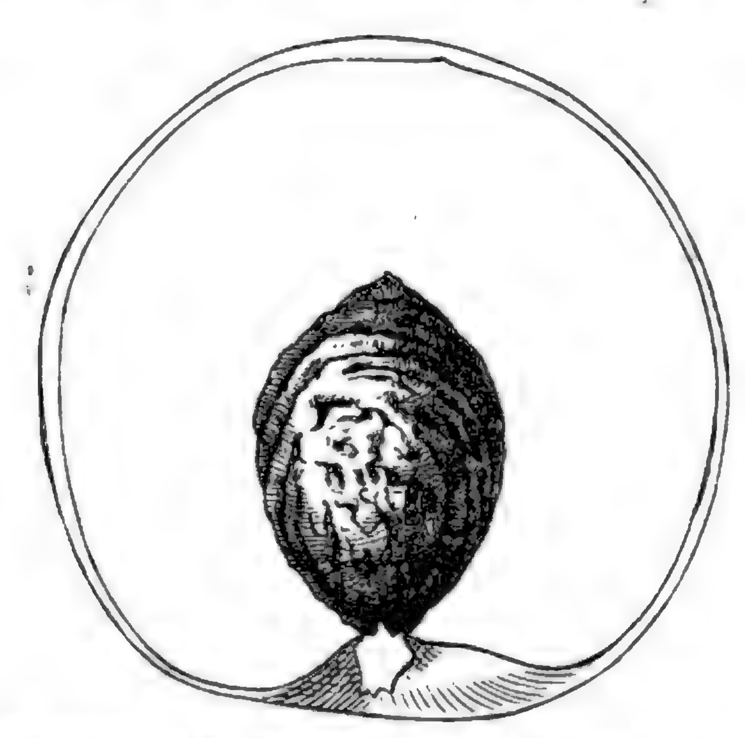
Blätter: drüsig, Drüsen rund und klein, vereinzelt stehend, fein und regelmäßig gezähnt, eben, manchmal etwas grubig, selten blasig.

Blüthen: sehr klein, fleischroth, mit einem schwachen Violett vermischt. Blumenblätter verkehrt herzförmig, nach unten lang in den Nagel verschmälert; Staubfäden nur sehr wenig hervorstehend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Belle de Doué reift in der letzten Hälfte des August, manchmal aber auch schon im Juli. In vieler Beziehung ähnelt diese Sorte der Großen Mignon und werden beide, da ihre Reifzeit fast zusammenfällt, sehr leicht mit einander verwechselt. Man kennt stets die Schöne von Doué an ihren kleinen, die Große Mignon an ihren großen Blüthen.

L.

No. 24. Weißblühende Pfirsich, Pêcher à fleur blanche. Cl. I, 2. a.



Weißblühende Pfirsich. * Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Der Weißblühende Pfirsichbaum scheint amerikanischen Ursprungs zu sein und wurde in Frankreich im Jahre 1829 durch M. Alfroy, Baumgärtner zu Lieusaint, eingeführt.

Literatur und Synonyme: New American Orchardist als White Blossom oder Willow. Dec. Jard. fruit. 10, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, weiß; Frucht klein, mit ablösigem Fleisch; reifend in der letzten Hälfte des Augusts.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht klein, höher als breit, gewöhnlich an beiden Enden verschmälert, getheilt in zwei gleiche Theile, durch eine am Saume (oben und unten) weit ausgerundete Furche, welche ohne tief zu sein, nichts desto weniger auf der ganzen Höhe der Frucht sichtbar ist; beinahe kugelförmig, abgestumpft am Gipfel.

Stempelpunkt: klein, eben stehend, manchmal eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: klein, regelmäßig, ziemlich tief, manchmal wie leicht gefaltet an ihrer Mündung.

Schale: bedeckt mit dichtem, kurzem Flaum, gelblichweiß, sich nie färbend und sich sehr leicht vom Fleisch lösend. Fleisch nicht anhängend, ganz weiß; Saft überfließend, wenig gezuckert, ziemlich stark säuerlich, aber sehr angenehm, sobald die Frucht reif ist.

Stein: aschroth, regelmäßig elliptisch länglich, sehr verschmälert und abgerundet gegen die Basis, an beiden Backenseiten gegen den Gipfel hin sehr bauchig, der kurz abgerundet und wenig gespitzt ist, an der Oberfläche fein gefurcht; Nähte wenig hervorstehend, Bauchnaht kaum gefurcht, Rückennaht sehr eingedrückt, begleitet auf jeder Seite von einer breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Baum sehr kräftig, mit starken Zweigen, mit einer blaßgrünen oder gelblichen niemals gefärbten Rinde.

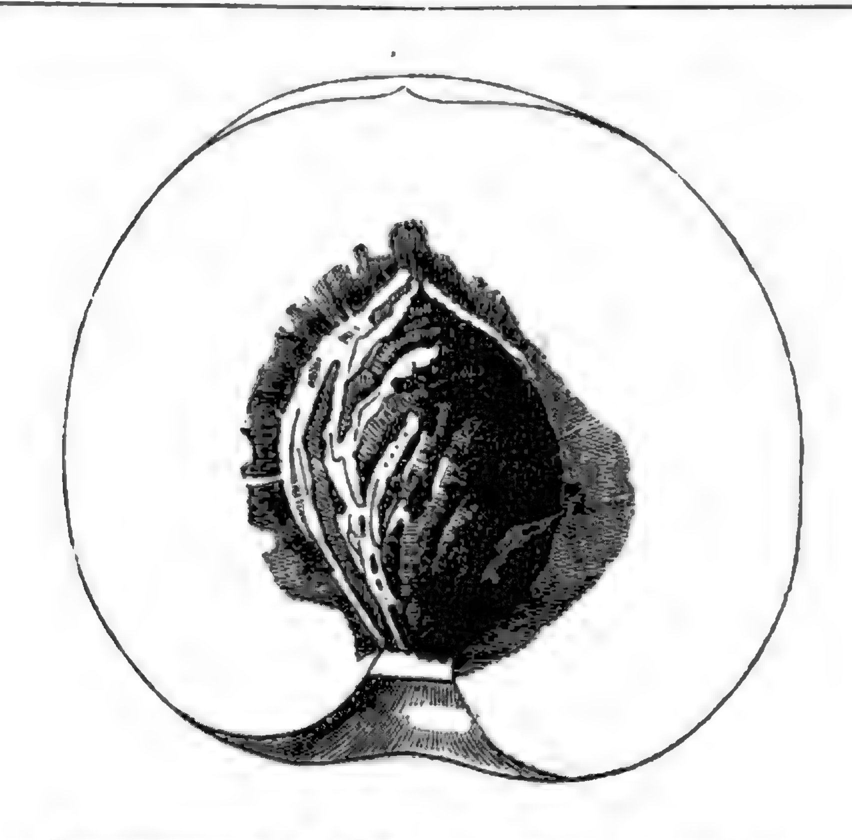
Blätter: drüsig, schmäler als breit, eben, glänzend, kurz gezähnt, lang zugespitzt; Drüsen zahlreich, nierenförmig, manchmal beinahe kugelförmig oder schildförmig (gemischte Drüsen).

Blüthen: sehr groß, schneeweiß, breit kreisrund, kurz benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Weißblühende Pfirsich ist eine sehr fruchtbare Varietät, deren Früchte selten einen Fehler haben und die man als Hochstamm mit viel Vortheil kultiviren könnte; aber die Früchte sind wenig geschätzt wegen ihrer weißlichen Farbe, und die Empfindlichkeit ihrer Schale verhindert ihre leichte Versendung; der leichteste Druck genügt in der That, um für die Folge braune Flecken und eine Veränderung ihres Fleisches hervorzubringen. Dieß ist ein Nachtheil, der ihre Cultur immer begrenzen wird, vom commerciellen Standpunkt aus; mit Sorgfalt etwas vor der vollen Reife gepflückt, ist diese Pfirsiche für das Obsthaus geeignet, wo sie sich gut hält und selbst bessere Eigenschaften erlangt. Wenn man sie dagegen auf dem Baume völlig reif werden läßt, so behält sie weniger Saft und ihr Fleisch wird sogleich schmierig; ihre Reife findet gewöhnlich von Mitte August an statt.

L.

No. 25. Deckenhoven-Pfirsich, Madeleine Deckenhoven. Cl. I, 2. a.



Deckenhoven-Pfirsich. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Neue Sorte, noch nicht verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 65, wonach Abbildung und Beschreibung. Das Museum erhielt die Sorte unter dem Namen Mignonne de Kohenholz. Ich erhielt ihn als Sämling von Hohenholz

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos. Blüthen groß, rosenroth, Blumenblätter verkehrt eiförmig, abgerundet. Frucht etwas unter mittlerer Größe, mit einem etwas erhöhten Stempelpunkt, leicht gefurcht; Fleisch löslich, reift in Paris in der zweiten Woche des August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht ziemlich groß, fast kugelförmig, etwas plattgedrückt am untern Ende, abgerundet an der Spitze, abgestumpft, oder versehen mit einer kleinen abgerundeten Erhöhung, stachelspitzig auf einer Seite, selten auf der ganzen Frucht mit einer schmalen, mehr oder weniger tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, etwas erhaben, stachelspitzig.

Stielhöhle: ziemlich tief, aber merklich verengt.

Schale: sammetartig, fast vollständig roth, oder schwarzroth, an der Sonnenseite verwaschen, auf der Schattenseite punktirt und gefleckt.

Fleisch: löslich, schmelzend, roth violett um den Stein herum.

Saft: überfließend, gezuckert und angenehm erhaben.

Stein: rothgelb, faserig, wenn man ihn aus dem Fleische nimmt an der Vorderseite deutlich gefurcht, klein, etwas ungleichseitig verschmälert, am Grunde abgerundet und etwas zugespitzt am andern Ende, welcher einen ziemlich langen Stachel trägt, am Grunde erweitert. Bauchnaht hervorragend, etwas breit, an der Untenseite gefurcht; Rückennaht leicht hervorragend abgerundet, eingefaßt an jeder Seite mit einer breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum von mittlerer Stärke, Zweige eher klein als groß, bedeckt mit einer an der Sonnenseite rothen Rinde.

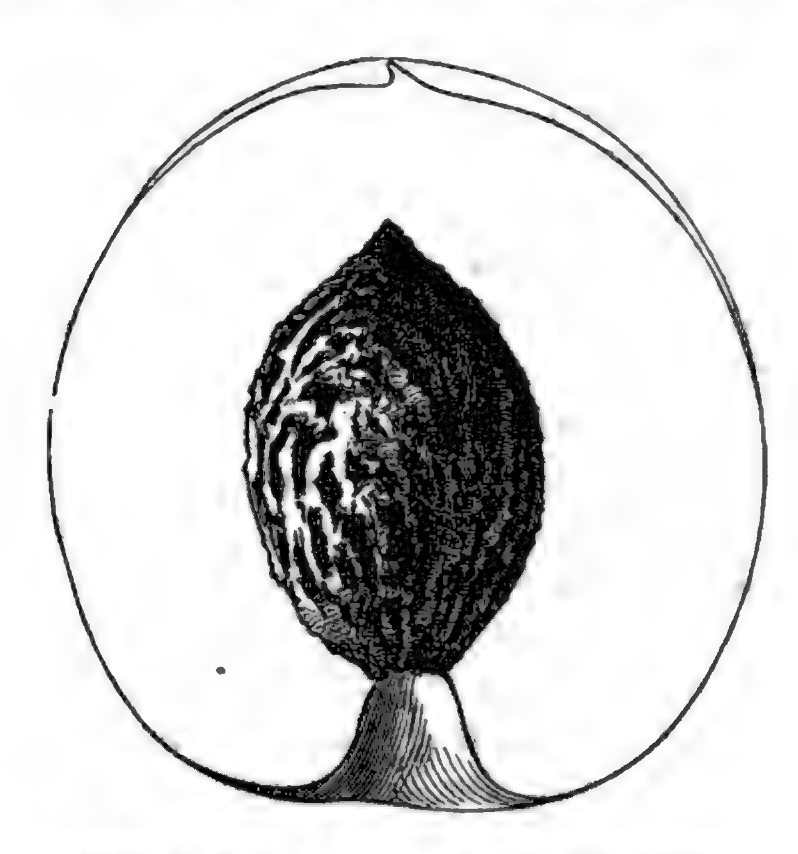
Blätter: lanzettlich elliptisch oder verkehrt eiförmig, scharf zugespitzt. Zähne ungleich, breit und tief, einfach oder doppelt.

Blüthen: groß, rosa, Blumenblätter ausgebreitet, abgerundet, verkehrt eiförmig, mit einem sehr kurzen Nagel.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Varietät, welche das Museum unter dem Namen Mignonne de Hohenholz erhalten hat, deren Früchte nahe um die zweite Woche des August reifen, gehört der Abtheilung des Madeleines und nicht der des Mignonnes an. Ihre drüsenfreien Blätter sind sehr bezeichnet durch ihre verkehrt eiförmige oder fast keilförmige Gestalt.

L.

No. 26. Laporte-Pfirsich, Pêche Laporte. Cl. I, 2. a.



Laporte-Pfirsich. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Unbekannt.

Literatur und Vorkommen: Dec. Jard. fruit. 64, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen klein, dunkel rosa, Frucht groß mit lösigem Fleisch; Reife in Paris gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich groß, oft ein wenig beulig, etwas länglich, an der Basis verschmälert, an der Spitze abgerundet, mit einer engen in einer breiten Vertiefung befindlichen, ziemlich flachen Furche.

Stempelpunkt: bildet manchmal eine leichte schiefe Spitze.

Stielhöhle: ziemlich tief, etwas ausgeschweift.

Schale: sehr sammetartig, außerordentlich dünn, gut vom Stein lösig, mit einem staubigen unreinen Grau, auf der ganzen Schale düster weinroth gefärbt und mit noch dunkleren Flecken gezeichnet.

Fleisch: lösig, schmelzend, grünlich weiß, aber um den Stein lilaroth, saftreich, sehr erhaben, etwas säuerlich.

Stein: beim Ablösen vom Fleisch sehr dunkelroth, verkehrt oval, gegen die Basis sehr verschmälert, auf den Seiten stark bauchig, sehr

schnell in einen kleinen Stachel ausgehend, wodurch er in Form und Ansehen an den Stein des Brugnon violette und denen der Madeleines erinnert; auf der Oberfläche mit feinen, tiefen und oft wie durchbohrten Krümmungen gezeichnet. Nähte kaum ausgedrückt, Bauchnaht gegen die Mitte gefurcht, Rückennaht leicht hervorspringend, von einem scharfen Kiel begleitet.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: kräftig, Zweige von mittlerer Größe, mit einer ziemlich stark roth gefärbten Rinde bedeckt.

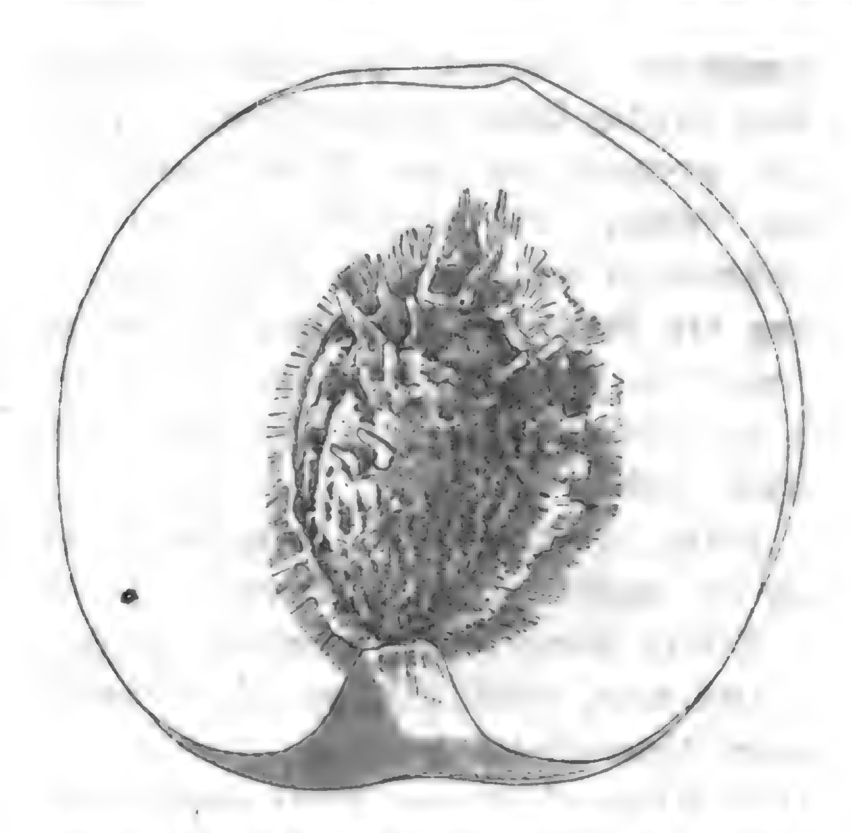
Blätter: lang, lanzettlich elliptisch, mit sehr kurzen Zähnen, eben oder sehr selten gefaltet, stark zugespitzt, mit nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: klein, dunkel rosa, mit abgerundet ovalen Blumenblättern, Staubfäden gleich, kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Laporte-Pfirsich erinnert in der Form seiner Früchte an die der Pêche de Syrie, sowie sie auch durch ihre dunkelrothe und mit schmutzig grauen Punkten bedeckte Schale sich den Blutpfirsichen nähert. Die Früchte halten sich nach dem Pflücken noch ziemlich gut.

L.

No. 27. Frühe Peruvianerin, Chevreuse hative. Cl. I, (II.) 2. a.



Frühe Peruvianerin. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Sorte, die unter diesem Namen und Quintinye 1690 erwähnt.

Literatur und Synonyme: Duhamel traitée p. 21, Katal. der Carth., in Paris auch als Belle Chevreuse 1785, Poiteau arb. fruit. 1. Bd., Dec. Jard. fruit. 55, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen klein, rosenroth. Frucht groß, mit nicht anhängendem Fleisch; reifend gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, kugelförmig oder nahezu kugelig, oft ein wenig höher als breit, nach der Spitze etwas abnehmend; eine ziemlich deutliche Furche läuft über den ausgebildetsten Theil der Frucht.

Stempelpunkt: manchmal auf einer kleinen Erhöhung stehend, einen kleinen Stachel bildend.

Stielhöhle: sehr klein, etwas erweitert.

Schale: mit einem leichten Flaum bedeckt; leicht vom Fleisch lösend, grünlichgelb, auf den der Sonnenseite ausgesetzten Theilen hellroth marmorirt oder geflammt.

Fleisch: nicht anhängend oder durch kleine Faserbündel von grünlichem Weiß schwach anhängend, überall in der Nähe des Steins

dunkelviolett, sehr schmelzend, Saft überfließend, von angenehmem Wohlgeschmack.

Stein: regelmäßig, elliptisch, die Seiten bauchig erhaben, an der Spitze in einen ziemlich langen scharfen Stachel verschmälert, auch an der Basis schmaler werdend, mit einer fühlbar groben Oberfläche; die Nähte sind kaum sichtbar, die Bauchnaht gefurcht, besonders gegen die Basis hin, Rückennaht fast flach oder leicht gekielt.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, sehr fruchtbar, selbst als Hochstamm mit gut gebildeten, verhältnißmäßig kurzen Zweigen, die im Schatten mit lebhaft grüner, in der Sonne mit einer violettrothen Rinde bedeckt sind.

Blätter: drüsig, ziemlich groß, unregelmäßig blasig, ziemlich breit, aber wenig tief gezähnt, vorn sich verengend in eine kurze abgestumpfte Spitze; Drüsen nierenförmig, manchmal muschelförmig.

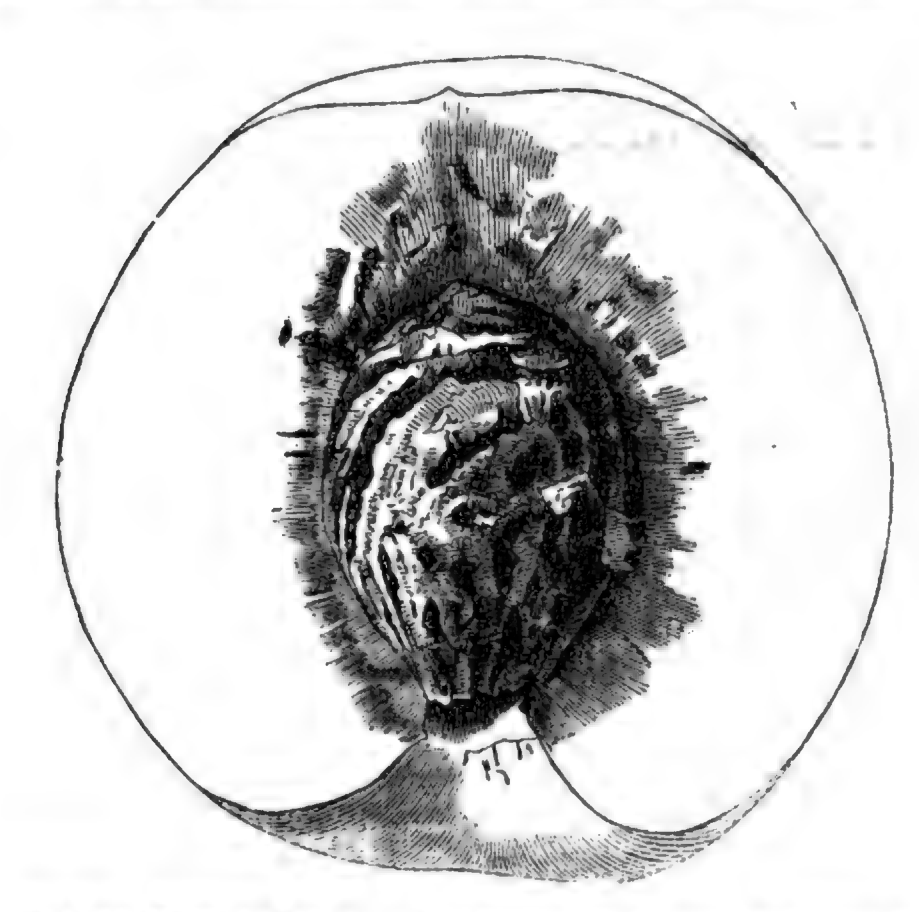
Blüthen: sehr klein, wenig geöffnet, mit hervortretenden Staubgefässen und ovalen abgerundeten Petalen.

Allgemeine Bemerkungen: Diese ausgezeichnete sehr fruchtbare Sorte ist von großer Güte; sie reift gegen Ende August oder Anfang September. Die ausgezeichneten Früchte haben den Nachtheil, sehr leicht abzufallen und sich nur kurze Zeit zu halten, selbst wenn sie vorsichtig gepflückt werden. Ich erwähne noch, daß die Sorte vom Standpunkte des Händlers aus wegen der geringen Färbung nicht besonders vortheilhaft ist.

Gedeiht hier an kalten Mauern gut, verlangt aber im Frühjahr bald Schutz durch oberhalb angebrachte Schutzdecken. (Müller.)

L.

No. 28. Schöne Toulouserin, Belle Toulousaine. Cl. I, 2. a.



Schöne Toulouserin. * Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese seltene Sorte wurde dem Museum durch Jean Rey, Baumzüchter in Toulouse, unter obigem Namen gesendet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 74, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter flach und gebogen, mit nierenförmigen Drüsen; Frucht von mittlerer Größe, Fleisch löslich; reift in Paris in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht fast kugelförmig, regelmäßig, plattgedrückt, mehr breit als hoch, wenig gefurcht.

Stempelpunkt: ebenstehend, eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: sehr klein.

Schale: wollig, dick, sich leicht vom Fleisch lösend, anfänglich von einer lebhaft grünen Farbe, welche bei der Reifzeit ins Gelbliche übergeht, an der Sonnenseite roth gefärbt.

Fleisch: vom Stein leicht ablösend oder kaum anhängend, von grünlichweißer und in der Mitte von rothvioletter Farbe, sehr schmelzend, Saft überfließend, etwas gezuckert, von angenehmem Gewürz.

Stein: ziemlich groß, kurz, oval oder abgerundet, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, auf der Oberfläche mit weiten und tiefen Furchen; die Bauchnaht wenig hervorragend, die Rückennaht zusammengedrückt, auf beiden Seiten von tiefen Furchen umgeben.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst kräftig und hat wohl ausgebildete Zweige; Rinde röthlichgrün, färbt sich auf der Sonnenseite lebhaft roth.

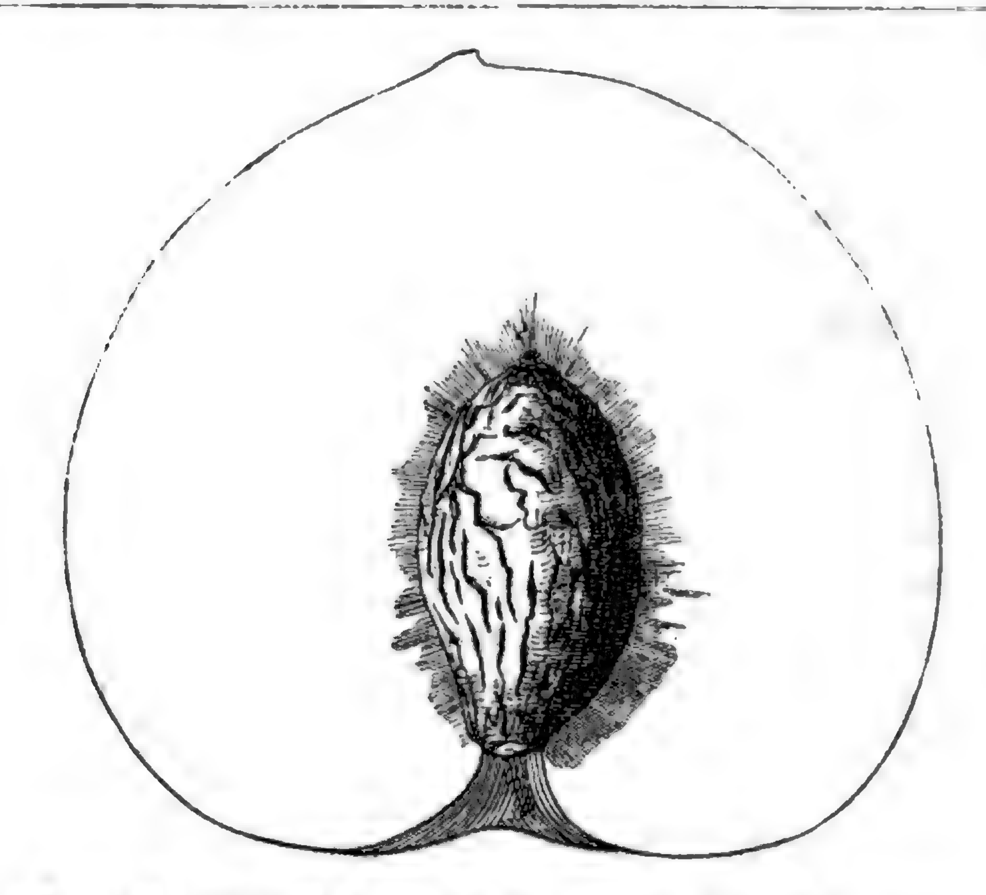
Blätter: eben, regelmäßig zugespitzt, besetzt mit breiten, flachen Zähnen; die wenigen Drüsen sind nierenförmig und befinden sich gewöhnlich am Ende des Saumes.

Blüthen: sehr klein, blaßroth; Blumenblätter kurz benagelt; Staubfäden etwas hervortretend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte dieser Varietät, welche dem Museum durch den verstorbenen Jean Rey gesandt wurden, reifen in der ersten Hälfte des September.

L.

No. 29. Karl Schwarzenberg, P. Charles Schwarzenberg. Cl. I, 2. a.



Karl Schwarzenberg. ** Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Durch den Chorherrn Schmidberger zu St. Florian aus dem Steine der Frühen Purpur-Pfirsich erzogen, und ziemlich häufig in den deutschen Gärten am Spalier kultivirt.

Literatur und Synonyme: Schmidberger I, 118, Dittrich III, 6. Der Name wird theils blos Karl Schwarzenberg, theils als Fürst Karl Schwarzenberg aufgeführt.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, Blüthen groß, zartrosa; Frucht groß bis sehr groß; Fleisch lösig, weißlich; reift Anfang bis Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Die Form ist rund, etwas höher als breit, mit einer sichtbaren, jedoch nicht tiefen Naht versehen, an der Spitze befindet sich eine kleine Erhöhung; sie reift Anfang bis Mitte September.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: sehr tief.

Schale: wollig, weißlichgelb, an der Sonnenseite mehr oder weniger roth punktirt, oft auch mit rothen Streifen. An sehr besonnten Früchten fließen die Punkte zusammen und machen die Frucht rothbackig.

Fleisch: weiß bis zum Stein, sehr fein, zerfließend und von großer

Saftfülle, fast weinsäuerlich, von einem ganz eigenen, angenehmen Geschmack.

Stein: ziemlich klein, länglich eirund und wenig gefurcht, von der Basis breit abgestumpft, das Ende in einen kleinen, stumpfen Stachel auslaufend. Bauchnaht an dem oberen Theil des Steins sehr hervorragend, jedoch von keiner Furche begleitet, Rückennaht kaum bemerkbar, dagegen von einer etwas tiefen Furche umgeben.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst lebhaft und ist dauerhaft, trägt als Hochstamm reichlich und gut.

Blätter: groß, dunkelgrün, sehr fein und seicht gezähnt.

Blüthen: groß, hellroth, verleihen dem Baum einen prächtigen Anblick.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich Karl Schwarzenberg liefert ungemein starke und dauerhafte Bäume, sie verdient deßhalb allgemein angepflanzt zu werden; ihre Früchte müssen so lange am Baum hängen, bis das Fleisch ganz weich wird, wo sie dann ihre vollständige Güte erlangen.

Schöne große Frucht, welche leicht zu cultiviren ist und auch an kalten Talutmauern gedeiht. Die Fruchtruthen müssen lang pincirt werden. (Müller.)

L.

No. 30. Galand-Pfirsich, Pêche Galande. Cl. I, 2. a. (c.)

Galand-Pfirsich. ** Anf. bis Mitte Septbr.

Literatur und Synonyme: Schöne Wächterin, Stutzer, Bellegarde der verschiedenen Autoren. Ant. S. 11, Taf. 28. D. Verz. S. 113, No. 15. Chr. Pom. pag. 24. T.O.G. IV. Bd. pag. 202, Taf. 10 als Zwollsche Pfirsich. Duhamel II, pag. 31, Taf. 30. Dittrich II, pag. 342. Decaisne Nr. 8. Ann. de Pomol. 1855 Nr. 22 pag. 85 als Grosse noire de Montreuil mit den Synonymen Bellegarde u. Galande. Merlet, La Quintinye und einige Schriftsteller derselben Zeitepoche scheinen unter dem Namen Bellegarde eine von unserer verschiedenen Varietät verstanden zu haben. Duhamel bemerkt mit Recht, daß die Pêche Galande schon sehr lange bekannt sei, und nach Triquel (Instr. pour les arbr. fruit. 1658) wäre sie dem Hrn. Galand, einem großen Freund der Obstkultur gewidmet worden. Beschreibung und Abbildung nach Dec. Jard. fruit. du Mus. Nr. 8.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit kugelförmigen Drüsen, Blumen klein, Frucht groß, fast kugelrund, Fleisch löslich oder nur wenig anhängend, reift Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Form der Frucht fast kugelrund, öfter etwas plattgedrückt, an der Basis stark abgeplattet, sehr wenig gefurcht.

Stempelpunkt: hervortretend, in einer kleinen Vertiefung stehend, bisweilen eine kleine Warze bildend.

Stielhöhle: eng, nicht sehr tief.

Schale: mit sehr feinem, dichtem Flaum stark bedeckt, läßt sich nur schwer vom Fleisch abziehen, auf der Sonnenseite sehr dunkelpurpurroth, weßhalb sie auch den Namen „Schwarze von Montreuil" erhielt; hie und da mit sehr dunkeln glänzenden Flecken versehen, welche die Schale marmorirt machen.

Fleisch: löslich, oder nur wenig anhängend; weißgelblich, bisweilen wenn die Frucht sehr reif ist und stark von der Sonne beschienen wurde, lachsfarben, am Stein dunkler, wo es bisweilen purpurroth erscheint. Saft überfließend, gezuckert und angenehm erhaben, von einem weinigen Geschmack, wenn die Frucht recht reif ist.

Stein: ziemlich regelmäßig oval, dunkelroth in dem Moment, wenn man ihn aus dem Fleische löst, an der Basis abgerundet, an der Spitze durch einen kurzen und breiten Stachel begrenzt, an der Oberfläche tief gefurcht. Bauchnaht etwas hervorragend, breit gefurcht; Rückennaht breit und sehr abgeplattet, schmal, dünn und scharf, wenn die Steine klein sind, und auf jeder Seite mit einer breiten Furche versehen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Aeste ziemlich stark, mit röthlicher Rinde, manchmal an der Sonnenseite stark gefärbt.

Blätter: drüsig, länglich und breit elliptisch, kurz, in eine schmale Spitze ausgehend, kurz gezähnt; Drüsen kugelig und sehr klein, mit Ausnahme der auf dem Stiele sitzenden, welche merklich stärker sind.

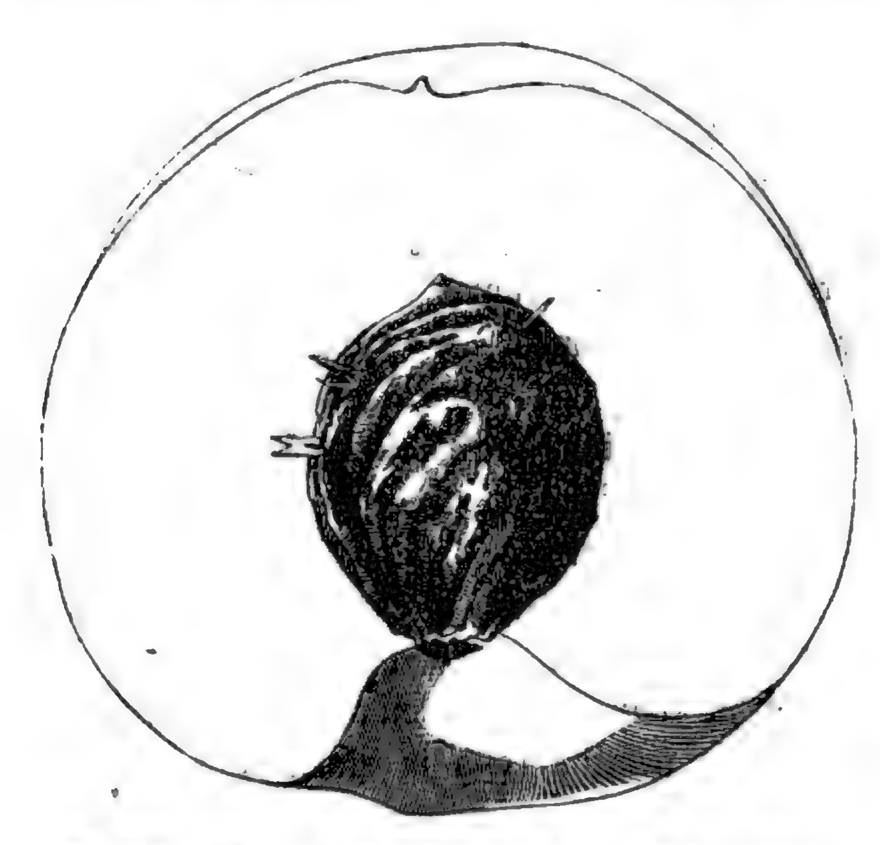
Blumen: klein, lebhaft rosa, mit länglichen, abstehenden nach innen zugespitzten Blumenblättern; Staubgefässe hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Es ist eine unserer besten Pfirsiche, aber der Baum, welcher sie trägt, ist oft stark angegriffen vom Pfirsichpilz (Mehlthau) Oidium Persicae und der Kräuselkrankheit. Man muß daher Acht geben, daß nicht die eine oder die andere dieser Krankheiten Verheerungen anrichtet. Die Früchte der Galande, welche ebenso gut wie schön sind, reifen in Paris am 20. August bis 10. September.

Eine der besten Sorten für das deutsche Klima; sie gedeiht an den kalten Talut-Mauern hier vortrefflich, setzt am regelmäßigsten an und ist im Frühjahr gar nicht empfindlich; kurzer Schnitt. Diese Pfirsich kann aufs beste empfohlen werden. (Müller.)

L.

No. 31. Georg IV, George IV. Cl. I, 1. a. b.



Georg IV. ** Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Frucht ist amerikanischen Ursprungs; ein gewisser Floy machte sie zuerst bekannt; sie ist sowohl in den amerikanischen wie englischen Catalogen zu finden und wird allgemein gelobt.

Literatur und Synonyme: Decaisne 50; Pom. Mag. III, 105; Cat. Hort. Soc. No. 65; Dittrich III, No. 25. Die Beschreibung und Abbildung wurde nach Decaisne gefertigt.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugelförmigen Drüsen; Blumen sehr klein, lillarosa; Frucht kugelrund, zuweilen plattgedrückt, ziemlich dick, durchzogen von schmalen Furchen; Fleisch löslich, reift vom 20. August bis 15. September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht kugelig, ziemlich groß, länger als hoch, an der Spitze stark abgerundet, seltener kegelförmig, versehen mit einer kleinen Naht auf einer Seite, oder auf der ganzen Frucht.

Stielhöhle: klein, regelmäßig, trichterförmig erweitert.

Schale: mit einem kurzen leichten Flaum bedeckt, leicht vom Fleisch abzuziehen, an der Sonnenseite dunkelroth, an der Schattenseite grüngelb.

Fleisch: löslich, weißlich gelb, in der Umgebung des Steines roth, schmelzend; Saft überfließend und erhaben durch ein leichtes Gewürz.

Stein: knochenartig, dunkelroth, rund oval, oder verkehrt eirund, an den Backenseiten sehr verdickt, hauptsächlich an der Spitze, welche abgerundet, nur wenig erhaben ist. Die Nähte wenig hervortretend, Bauchnaht gefurcht, Rückennaht breit, fast platt, kaum zu sehen. Die Oberfläche ist durchzogen mit leichten Furchen, so zu sagen durchbohrt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Wuchs kräftig, mit zahlreichen Aesten, welche mit einer rost- oder braunfarbenen Rinde bedeckt sind, welche Farbe ins Rothviolette übergeht.

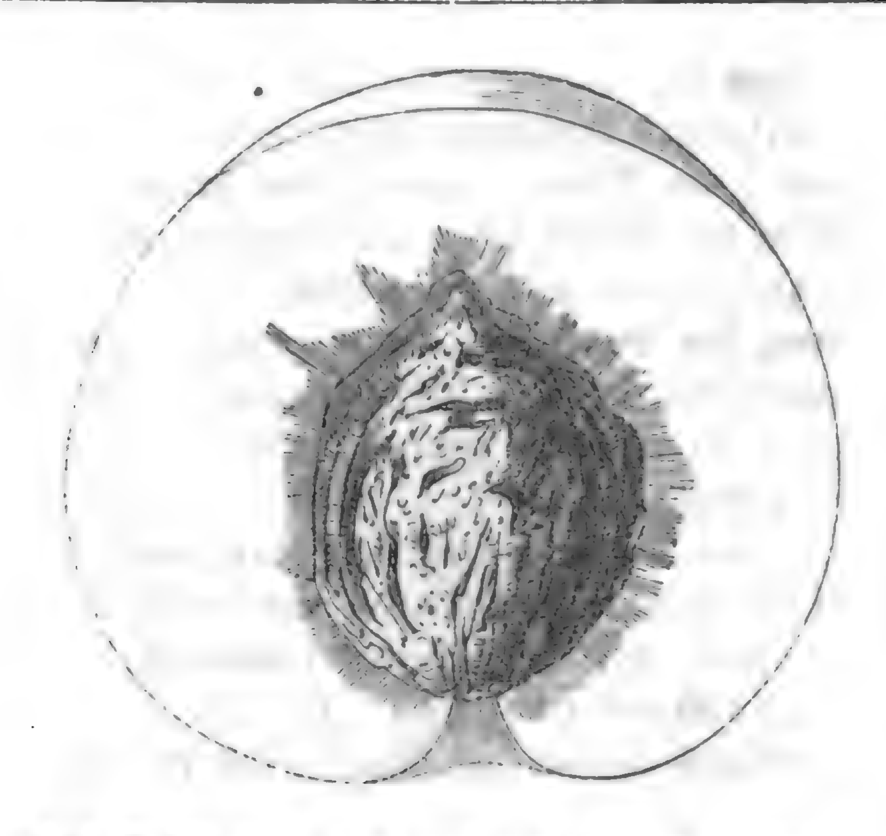
Blätter: drüsig, eiförmig-elliptisch, oder eiförmig-lanzettlich, welche an die Maltapfirsich erinnern; am Rande fein und scharf gezähnt. Drüsen kugelig, klein und selten, öfter am Blattstiel sitzend, seltener am Rande der kleinen Blätter.

Blüthen: sehr klein, düster lillarosa. Blumenblätter entfernt, klein, eirund elliptisch, ziemlich lang in einen Nagel verdünnt; Staubgefässe hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die großen, geschmackvollen Früchte, welche Anfang bis Mitte September reifen, sind merkwürdig wegen der abgerundeten Form des Steins, welcher fast kugelrund ist. Der Baum hat sich bis jetzt noch nicht als fruchtbar gezeigt.

L.

No. 32. Abt Jodocus, Pêche Abbé Jodoc. Cl. I, 1. a.



Abt Jodocus. ** Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Durch den Stiftshofmeister und Gartendirektor Oberlaber zu St. Florian aus dem Stein einer Magdalenen-Pfirsich erzogen, und zu Ehren des jetzigen Herrn Abtes dort so benannt.

Literatur und Synonyme: Illustr. Monatshefte für Obst- und Weinbau, III. Jahrgang 1867, p. 225.

Allgemeine Merkmale: Blätter ohne Drüsen, von breit lanzettlicher Form, auf den Rändern stumpf und unregelmäßig gesägt, nach dem Ende in eine lange Spitze auslaufend; Blüthen sehr früh und groß, von hellrother Farbe; Frucht länglich und regelmäßig, an beiden Enden etwas schmäler werdend; reift Anfang bis Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Die Frucht ist länglich rund, regelmäßig, an beiden Enden etwas verschmälert, auf einer Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: vertieft stehend, in der Mitte der Frucht.

Stielhöhle: ziemlich flach.

Schale: zart und wollig, auf der Schattenseite gelblich mit rothen Punkten, auf der Sonnenseite lebhaft marmorirt.

Fleisch: löslich, hellfarbig, von feinem aromatischem Geschmack, dabei saftreich und erhaben. Die Frucht reift hier Ende August oder Anfang September.

Stein: nußbraun, von breitovaler Form, auf der einen Seite etwas bauchig, an der Basis abgestumpft, am Ende in eine stumpfe Stachelspitze auslaufend, auf der Oberfläche mit vielen und nicht zu tiefen Furchen versehen; Bauchnaht breit, nach der Basis zu stärker hervortretend, auf beiden Seiten von einer tiefen Furche begleitet, Rückennaht in der Mitte des Steins bedeutend hervortretend, nach der Spitze und dem Ende hin fast gar nicht bemerklich.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst nicht zu stark wegen seiner frühen großen Tragbarkeit, ist etwas empfindlich und besonders für Spaliere geeignet. Die Zweige sind grün, an der Sonnenseite geröthet.

Blätter: ohne Drüsen, von breit lanzettlicher Form, auf den Rändern stumpf und unregelmäßig gezähnt, nach dem Ende spitz zulaufend.

Blüthen: groß, hellroth, sehr früh erscheinend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich Abt Jodocus ist eine sehr gute und edle Frucht, der Baum selbst ist sehr fruchttragend, daher sein Holztrieb mäßig; er erfordert in seinen ersten Lebensjahren einen ziemlich starken Schnitt. Diese Sorte eignet sich besonders für Anpflanzung am Spalier und weniger als Hochstamm; wegen ihrer Güte und ihrer schönen Färbung ist sie sehr zu empfehlen. (Kienast.)

L.

No. 33. Böttchers Frühpfirsich, Pêche Boettcher. Cl. I, 1. a.

Böttchers Frühpfirsich. Lucas. ** Anfang bis Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Wurde von Kunstgärtner Böttcher in Frankfurt a./O. aus Samen gezogen und in Früchten und Reisern dem Unterzeichneten mitgetheilt.

Literatur und Synonyme: Noch nicht beschrieben.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Frucht groß bis sehr groß, meist rund, doch oft etwas höher als breit, ungleichhälftig mit lösigem Fleisch; Reife Anfang September.

Beschreibung des Baumes. Gestalt: groß bis sehr groß, rundlich, doch häufig etwas hoch gebaut; der größte Durchmesser liegt in der Mitte und verjüngt sich die Frucht nach oben und unten ziemlich gleichmäßig.

Stempelpunkt: liegt in einer ziemlich tiefen, engen Furche und ist kaum bemerkbar.

Stielhöhle: sehr tief und eng.

Schale: wollig, gelblich weiß, ins Grünliche übergehend; an der Sonnenseite stark mit dunkelpurpurrother Farbe bedeckt, die sich nach der Schattenseite zu in zahlreichen feinen Punkten allmählich verliert und nach der Stielhöhle hin in eine braunrothe Farbe übergeht.

Fleisch: ganz lösig und nur sehr wenige Fasern am Stein an=

hängend, gelblichweiß, um den Stein herum carminroth gefärbt, schmelzend, sehr saftreich, gezuckert, gewürzt, von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: oval, ungleichhälftig, ziemlich breit, an der Spitze mit einem ziemlich scharfen, kurzen Stachel versehen, an der Oberfläche tief gefurcht; Bauchnaht convex, durch eine tiefe Furche gespalten, Rückennaht hervorragend, zu beiden Seiten von einer breiten und tiefen Furche begleitet. Der Stein ist an der Basis wenig abgestutzt und von dort aus bis auf die Mitte des Steins charakteristisch carminroth gefärbt.

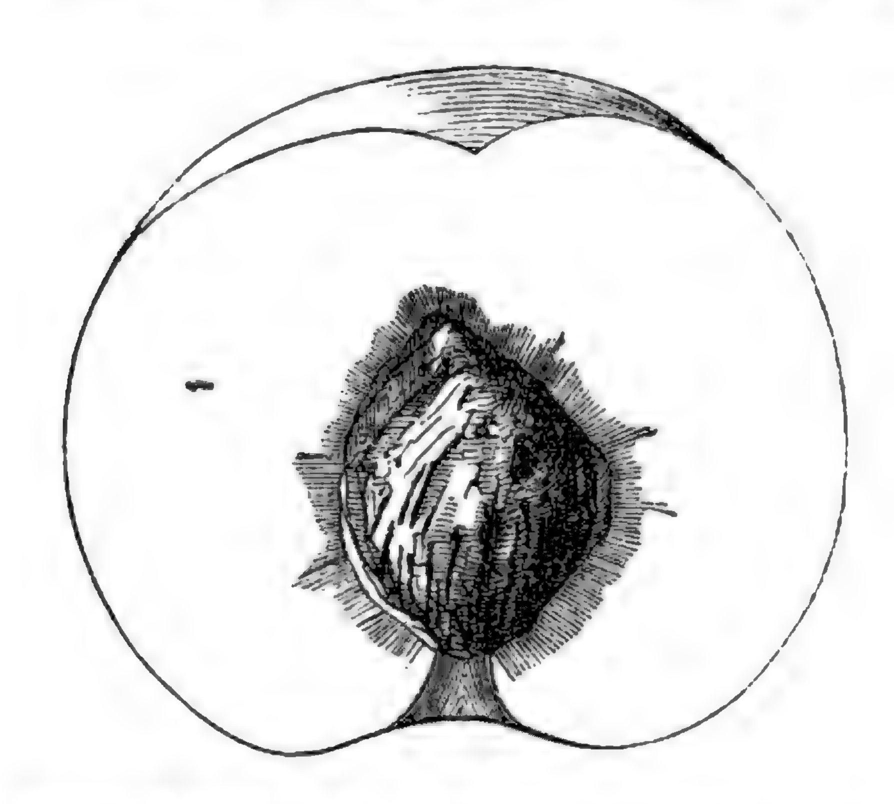
Beschreibung des Baumes. Eigenschaft des Baumes: müssen erst späterhin noch näher festgestellt werden. Nach Mittheilung des Erziehers ist der Wuchs schön und kräftig.

Blätter: ziemlich groß, breitlanzettlich, auf der oberen Hälfte stark in die Breite gehend und sich plötzlich der Spitze zu eng verschmälert, hellgrün, stark und unregelmäßig spitz gesägt, ohne Drüsen.

Allgemeine Bemerkungen: Es darf diese Sorte als ein sehr schätzbarer deutscher Sämling betrachtet werden und verdient diese schöne Sorte Vermehrung und Verbreitung.

L.

No. 34. Dr. Lucas'-Pfirsich, Pêche Docteur Lucas. Cl. I, 1. a.



Dr. Lucas'-Pfirsich. (St. Florian.) ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese vorzügliche Frühpfirsich wurde vom Stifshofgärtner Kienast in St. Florian aus dem Samen der Schmidberger-Pfirsich erzogen und nach dem Mitherausgeber dieses Handbuchs benannt.

Literatur und Synonyme: Diese neue Sorte trug 1866 und 1867 ihre Erstlingsfrüchte und ist dies die erste Beschreibung desselben.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Blüthen mittelgroß, hellrosa; Frucht groß, ablösig, roth und gelb gemischt; reifend in der Mitte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: breitrund, etwas ungleichhälftig, tief gefurcht, nach oben wie unten flach abgerundet.

Stempelpunkt: tiefstehend, in der Furche und hier eine kleine Stachelspitze bildend, die mitunter etwas kegelförmig wird.

Stielhöhle: mitteltief, regelmäßig abgerundet.

Schale: zart, fein sammtartig, gut abziehbar, gelbroth, auf der Sonnenseite prachtvoll hochroth, Schattenseite lichtgrün, mit zahlreichen rosenrothen Punkten besäet.

Fleisch: fast weiß, sehr saftreich und geschmackvoll, fein roth geadert, um den Stein herum geröthet.

Stein: rundeiförmig, Backenseiten sehr erhaben, fein oder tief gefurcht, nach oben in eine Stachelspitze auslaufend, unten mehr abgestutzt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: kräftig, starker Trieb, vollkommene Zweige, dunkelgrün, an der Sonnenseite röthlich.

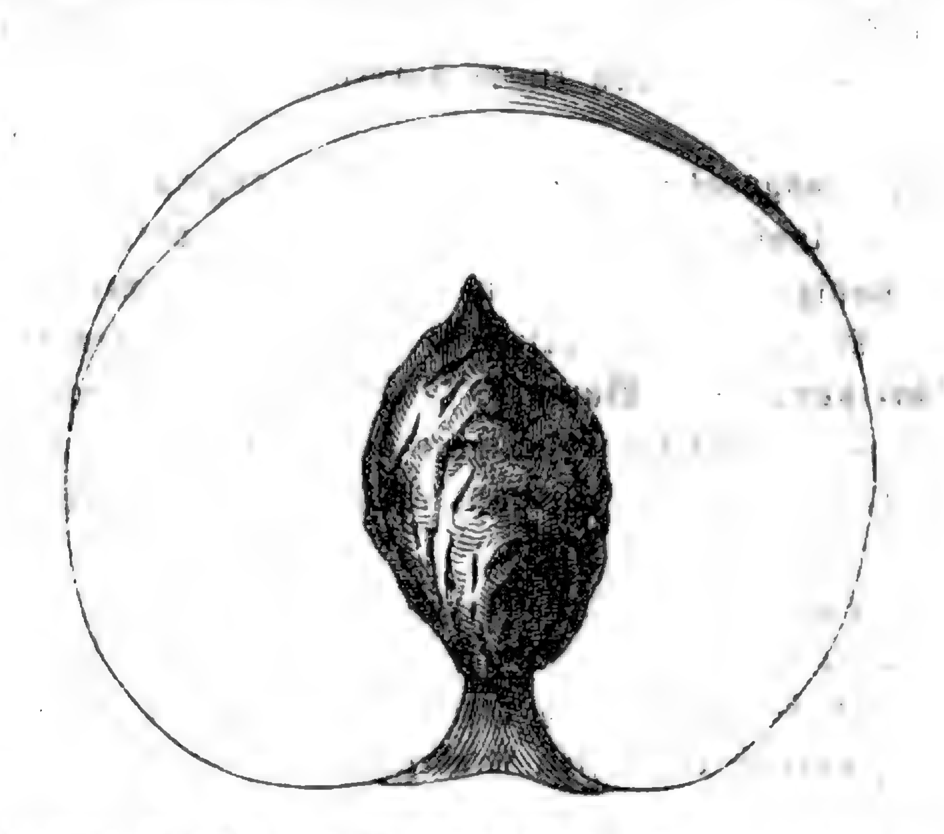
Blätter: breitelliptisch, ohne Drüsen.

Blüthen: lichtrosa, mittelgroß, nicht sehr früh erscheinend.

Allgemeine Bemerkungen: Der starkwüchsige Baum dieser Sorte taugt sehr gut ins Freie, namentlich in etwas wärmeren Gegenden, als Hochstamm. Sehr empfehlenswerthe Sorte. (Kienast.)

L.

No. 35. Prinzessin Marie von Württemberg, Princesse Marie de Württemberg. Cl. I, 2. a.



Prinzessin Marie von Württemberg. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese edle Pfirsichsorte wurde aus dem Stein einer Frucht des Pfirsichsortimentes des königlichen Parks Wilhelma gewonnen; die Muttersorte ist wahrscheinlich die Bollwiller Magdalenen-Pfirsich, mit welcher unsere Frucht auch viel Aehnlichkeit hat, doch ist der Erzieher, Hr. Hofgärtner Müller, darüber nicht ganz sicher. Hr. Joseph Baumann von Bollwiller erklärte sie für eine der besten Pfirsiche, welche weitere Verbreitung verdiene.

Literatur und Synonyme: Neubert's Gartenmagazin I. Bd., Lucas Steinobstsorten Württembergs p. 36, Taf. IV.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit rundlichen Drüsen; Blüthen groß, sehr rosa; Frucht mittelgroß; Fleisch löslich; reift Mitte bis Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: eine stark mittelgroße, oft große Frucht, von sehr regelmäßig gerundeter Form und schönem Ansehen; eine Furche theilt die Frucht in zwei gleiche Hälften und ist nur mitteltief.

Stempelpunkt: nicht hervorragend, klein.

Stielhöhle: nicht tief.

Schale: fein bewollt, die Grundfarbe grünlichgelb, die Sonnenseite mit sehr schönem Roth leicht verwaschen und marmorirt; ist vom Fleisch nicht abziehbar.

Fleisch: weißlichgelb, am Stein strahlig geröthet, sehr schmelzend, vom Stein gut lösbar, von einem äußerst delikaten gewürzten Zuckergeschmack.

Stein: langoval, an der Basis etwas abgerundet, am Ende in eine Spitze auslaufend, an der Oberfläche rissig oder leicht gefurcht; Bauchnaht wenig hervorragend, in der Mitte eine wenig tiefe Furche zeigend; die Rückennaht hervortretend, von zwei Furchen umgeben.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: ziemlich kräftig, mit grünen wenig gefärbten Zweigen, bald und reichlich tragend.

Blätter: elliptisch mit rundlichen Drüsen, stumpf gesägt und lang gespitzt.

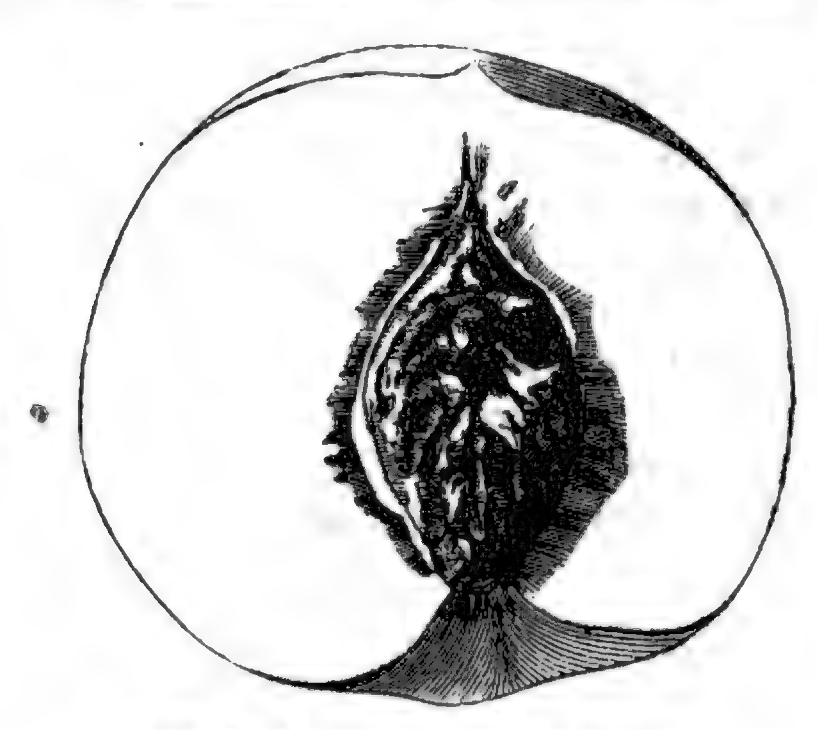
Blüthen: groß schön, leuchtend rosa.

Allgemeine Bemerkungen: Es ist diese sehr schöne edle deutsche Pfirsich bereits ziemlich verbreitet, sollte aber zu recht häufiger Anpflanzung vielfach empfohlen werden.

An kalten Talutmauern setzt diese Sorte nicht gern an, sonst gedeiht sie überall und ist sehr zu empfehlen. (Müller.)

L.

No. 36. Lina Haußer, Pêche Lina Hausser. Cl. I, 2. a.



Lina Haußer. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: In Hall durch Oberlehrer Haußer daselbst aus Samen erzogen; die Sorte ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen Schönheit und Güte der Frucht, wegen Dauerhaftigkeit und reichlicher Tragbarkeit des Baumes weitere Empfehlung.

Literatur und Synonyme: Unter obigem Namen zuerst in der Pomona, Jahrgang III. Nr. 27, 28, nachher als Neue, große Frühpfirsich im Hohenheimer Wochenblatt 1854, S. 191; ferner in der Monatsschrift für Pomologie 1862 p. 97 von Haußer beschrieben, wonach theilweise die folgende Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, mattgeröthet; Frucht mittelgroß, oft groß; Fleisch ablösig; reift Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: rund, an der Spitze etwas gedrückt, mit seichter, erst gegen den Stiel tiefer werdenden Furche, welche die Backenseiten meistens in zwei ungleiche Hälften theilt, von denen die eine gewöhnlich etwas höher ist als die andere. Eine mittlere Frucht auf Hochstamm erzogen ist völlig $2^1/_2$" lang und ebenso breit, am Spalier größer; schließt sich sehr fest an den Zweig an, so daß man bei abgenommenen Früchten auf beiden Seiten der Wölbung die Eindrücke des Stieles sieht.

Stempelpunkt: oben stehend, mitunter auf einer kleinen Erhöhung.

Stielhöhle: ziemlich eng und klein.

Schale: feinwollig, nicht sehr dick und abziehbar, grünlich gelb.

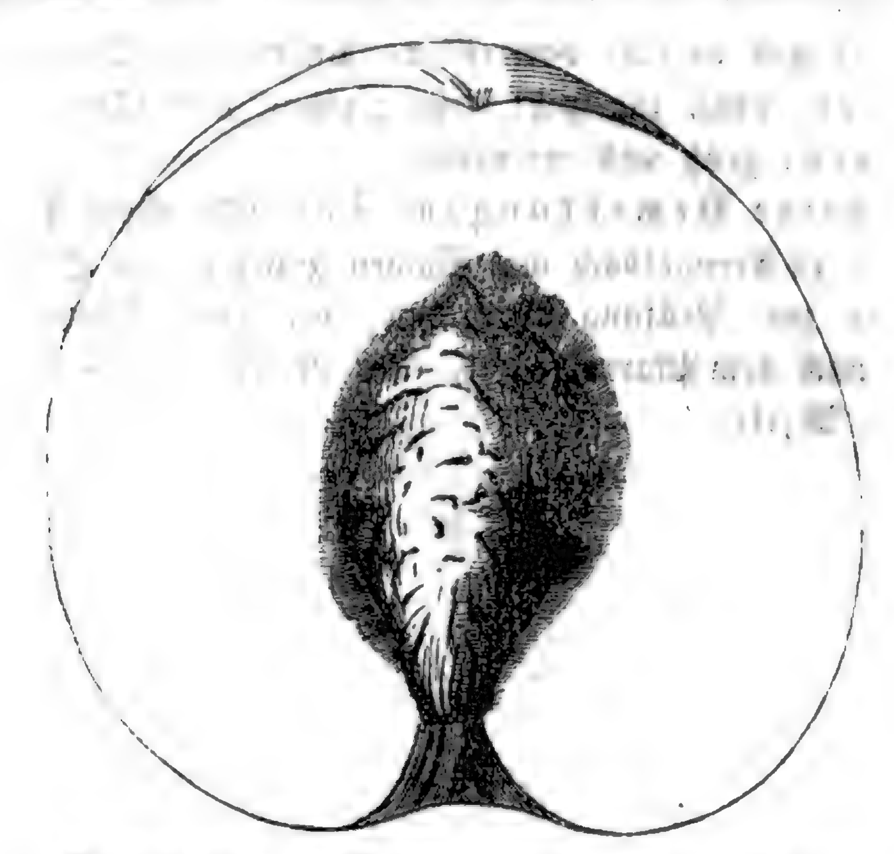
Fleisch: weiß, unter der Haut auf der Sonnenseite nur wenig geröthet, um den Stein schön roth, saftreich, schmelzend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

Stein: mittelgroß, scharf spitzig, Rücken scharf, Breite in der Mitte.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: groß, schnellwachsend, und da die Blüthe gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich ist, jährlich und reichlich tragbar; zum Hochstamm, wie zum Spalier gleich gut geeignet. Die Sommerzweige sind ziemlich lang, unten grün, oben röthlichbraun (die Blätter mit nierenförmigen Drüsen an ihrer Basis zu beiden Seiten des Blattstieles versehen). Nach den bisherigen Erfahrungen pflanzt sich die Sorte durch den Stein ächt fort.

L.

No. 37. Krengelbacher Pfirsich, Pêche de Krengelbach. Cl. I, 2. a.



Krengelbacher Pfirsich. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Pfirsich wurde von dem Herrn Pfarrer Peyrl in Krengelbach im Oesterreichischen erzogen und von St. Florian aus verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, Nr. 11, Schmidb. Beiträge IV. Bd. Nr. 8, p. 169.

Allgemeine Merkmale: Die Blätter sind langoval, zugespitzt, drüsenlos; der Baum wächst stark ins Holz; die Blüthe ist groß und rosenroth; reift Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Die Frucht ist ansehnlich groß, hoch gebaut, bisweilen fast walzenförmig, sich verjüngend gegen die Spitze hin.

Stempelpunkt: liegt erhaben auf einer kleinen Erhöhung und ist von lichtbrauner Farbe.

Stielhöhle: klein und eng.

Schale: Die Farbe ist gelbgrün, auf der Sonnenseite dunkelrosa, sehr wollig, läßt sich ziemlich leicht vom Fleische abziehen.

Fleisch: lichtgrün, saftig gewürzt, am Steine nur wenig geröthet.

Stein: von hellbrauner Farbe, vom Fleische löslich, gegen die Spitze verdickt, an der Basis abgestumpft, nicht tief gefurcht, die Nähte nicht stark entwickelt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst sehr stark, ist dauerhaft, pflanzt sich aus dem Stein leicht fort, wird bald fruchtbar und ist eine vortreffliche Pfirsich für Weingärten.

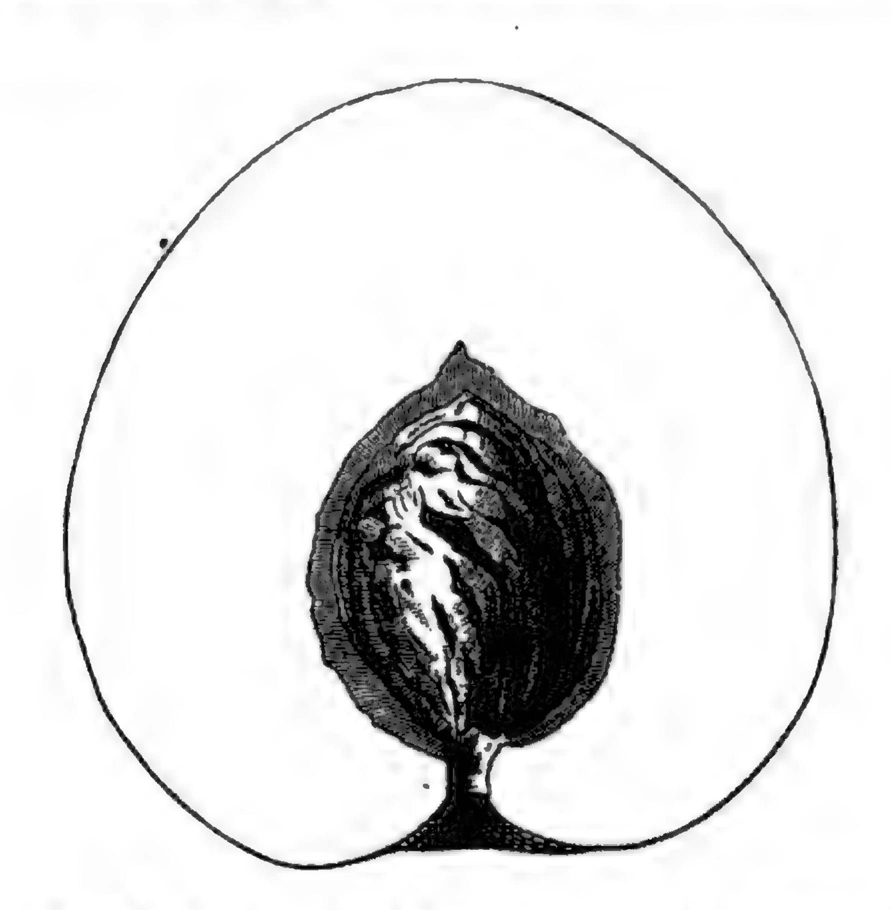
Blätter: oval, zugespitzt, fein gezähnt, drüsenlos.

Blüthen: groß und rosenroth.

Allgemeine Bemerkungen: Diese sehr große Pfirsich wurde im Pfarrhofe zu Krengelbach aus Samen gezogen und Herrn Chorherr Schmidberger zur Prüfung übergeben, der dieser schätzbaren Pfirsich den Namen nach dem Pfarrorte gab. Sie ist sehr schätzbar für die Tafel und für den Markt.

L.

No. 38. Probst Friedrich Pfirsich, Pêche Doyen Frédéric. Cl. I, 2. a.



Probst Friedrich Pfirsich. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: ein Sämling von St. Florian, zu Ehren des Hrn. Probstes Friedrich so benannt, welche noch sehr wenig verbreitet, doch allgemeine Anpflanzung verdient, da sie keineswegs nur in warmen Lagen gedeiht.

Literatur und Synonyme: wird zum ersten male hier beschrieben nach einer von Herrn Stiftshofgärtner Kienast von St. Florian eingesandten Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter ohne Drüsen, von breit lanzettlicher Form; Blüthe groß, hell rosa, mittelfrüh blühend; Baum von starkem Wuchse; Reife Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: länglich rund, mittelgroß bis groß, regelmäßig gebaut und nur schwach gefurcht.

Stempelpunkt: liegt in einer kleinen Vertiefung, ist zart und von brauner Farbe.

Stielhöhle: tief und eng.

Schale: sehr zart, sammtartig behaart, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, ist von weißlichgrüner Grundfarbe mit dunklen Flecken und rothen Streifen an der Sonnenseite.

Fleisch: ungemein saftig, von weinigem Zuckergeschmack und weißlich grüner Farbe, mit einigen rothen Adern durchzogen.

Stein: von dunkelbrauner Farbe, leicht löslich vom Fleische, an der Basis abgestumpft, zur Spitze bauchig, an der Oberfläche tief gefurcht, die Rücken- und Bauchnaht hervortretend.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum stark wachsend, auch als Hochstamm sehr verwendbar; ist auf Mandel-, Pfirsich- und Pflaumenunterlagen von gleicher Ueppigkeit.

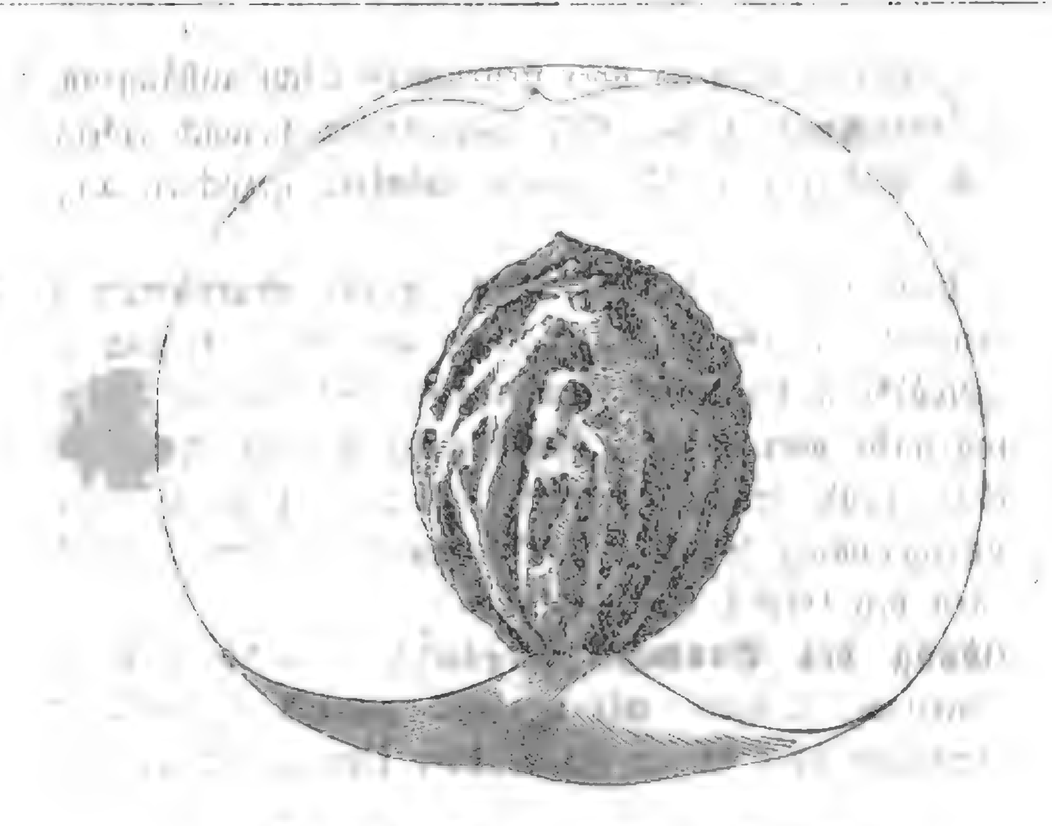
Blätter: ohne Drüsen oder mit kleinen nierenförmigen Drüsen auf dem Blattrand stehend, von breit lanzettlicher Form.

Blüthen: groß, hellrosa, mittelfrüh blühend.

Allgemeine Bemerkungen: eine empfehlenswerthe Sorte, die allgemeine Verbreitung verdient.

L.

No. 39. Malta Pfirsich, Pêche de Malte. Cl. I, 1. a.



Malta-Pfirsich. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: eine ältere Sorte; sie kommt im Cat. de Chartr. 1752 vor; es ist eine derjenigen Sorten, welche sich durch Samen treu fortpflanzen sollen. In Deutschland und Frankreich sehr verbreitet. Man betrachtet sie oft als eine Abart der Weißen Magdalene.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 3, wonach Beschr. und Abb. Ant. 18, Taf 47. Dittrich II, Nr. 19 als Pfirsche von Malta, Italienische Pfirsich. Duhamel II, pag. 343; sonst sehr häufig Maltheser Pfirsich genannt.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, stark gezähnt; Blüthen groß, sehr blaß fleischfarben rosenroth. Frucht kaum mittelgroß mit nicht anhängendem Fleisch, reifend in Frankreich gegen Ende August (in Deutschland Mitte Septbr.).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht etwas platt gedrückt, ein wenig breiter als hoch, selten kugelförmig, mittelgroß aber niemals groß, sehr regelmäßig, auf der einen Seite oder manchmal auf beiden mit einer breit abgerundeten und sehr wenig tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: ein kleiner schwarzer Punkt, der im Mittelpunkt einer Vertiefung steht.

Stielhöhle: nicht tief, aber sehr weit.

Schale: sehr fein, sich leicht vom Fleisch ablösend, filzig und von zart grünlichem Gelb, auf der Sonnenseite violettroth, oft marmorirt.

Fleisch: nicht anhängend oder stellenweise leicht anhängend, weiß oder weißlich, manchmal in der Nähe des Steins schwach rosenfarben, sehr schmelzend; Saft sehr reichlich, etwas müskirt, gezuckert, angenehm gewürzt.

Stein: breit und regelmäßig oval, grau, abgestumpft an der Basis, abgerundet am Gipfel, der kaum mit einem kleinen Stachel versehen ist, gewölbt an den beiden Backenseiten, tief gefurcht, anscheinend durchbohrt und mehr oder weniger stachelig durch kleine Ausbrüche, die seine Oberfläche rauh anfühlen lassen; Nahten ziemlich entwickelt; Bauchnaht unregelmäßig gefurcht; Rückennaht zusammengedrückt und fast scharf gegen den Gipfel hin.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: Wuchs von mittlerer Stärke; mit langen, ziemlich schlanken Aesten; mit einer rothgrünen oder fahlen Rinde oder leicht carminroth an den der Sonne ausgesetzten Trieben.

Blätter: drüsenlos, ziemlich lang, oft wollig oder gedreht, manchmal rinnenförmig, stark gezähnt, mit sehr ungleichen Zähnen.

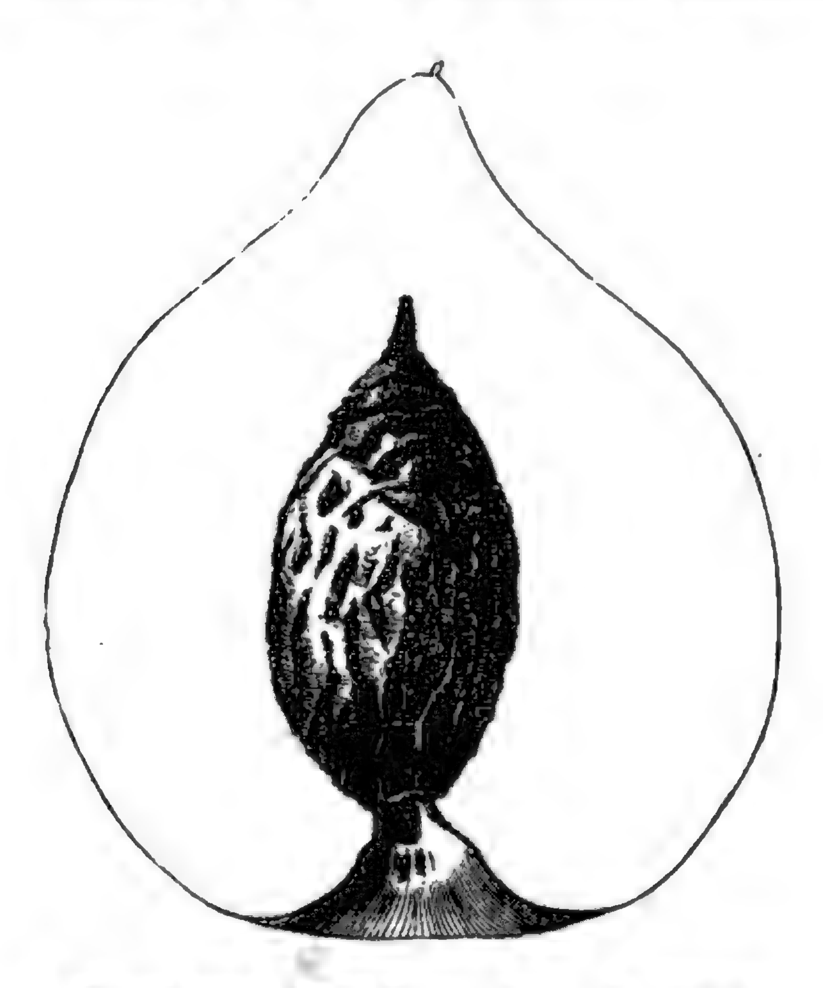
Blüthen: groß, blaß rosenroth, mit verkehrt eiförmigen Petalen, sehr kurz genagelt, ausgebreitet oder ein wenig gekräuselt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Maltapfirsich reift im Klima von Paris vom 15. August bis 10. September; sie ist von der ersten Qualität und man darf sich wundern, daß diese Varietät nicht mehr cultivirt wird, als dieß der Fall ist. Dieß erklärt sich indeß durch die verhältnißmäßig schwachen Dimensionen, welche die Früchte erlangen und weil wenig gefärbt, machen sie kein Aufsehen. Nichtsdestoweniger übertrifft ihre Qualität so sehr die von vielen andern Varietäten, daß sie weit die kleinen Mängel, welche sie heutzutage vernachläßigen lassen, ersetzt; sie sollte in allen Sortimenten ihren Platz finden.

Nach den Erfahrungen Müllers setzt diese Frucht an kalten Mauern (Talutmauern) ungern an, gedeiht aber an warmen Mauern in allen Lagen; verlangt das lange Pincement.

L.

No. 40. Montigny's Pfirsich, P. Montigny. Cl. I, 3. a.



Montigny's Pfirsich. • Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät, deren Früchte Ende August oder Anfangs September reifen, erhielt man im Museum aus von China im Jahre 1852 von Herrn von Montigny, damals französischem Consul in Chang-Hai, geschickten Steinen.

Literatur und Synonyme: Dec. jard. fruit. 27, wonach Beschreibung und Abbildung. Wegen der mandelartigen Form haben einige Baumzüchter diese Pfirsich mandelförmige Pfirsich genannt. Dec. gibt an, daß sich die Sorte aus Samen treu fortpflanzen lasse.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen groß, von schönem Rosenroth. Frucht eirund, kegelförmig, zugespitzt, mit leicht anhängendem Fleisch; Reife in Paris Anfang September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: eirund, kegelförmig, an die Form einer Mandel erinnernd, gewöhnlich ungleichseitig, sehr gewölbt, abgerundet an beiden Seiten, oben verschmälert in eine Art von langer, regelmäßiger Erhöhung, versehen mit einem schwarzen, abge-

stumpften Stachel, durchzogen auf einer Seite von einer ziemlich breiten Furche, die tief in die Frucht eindringt.

Stielhöhle: regelmäßig abgerundet, etwas tief, violett oder weinroth gefleckt.

Schale: sehr wollig, von fleischigem oder sammtartigem Anschein, sich ziemlich leicht vom Fleisch lösend, an den der Sonne ausgesetzten Theilen und besonders gegen den Gipfel hin eine scharlachrothe oder sehr intensiv dunkle Zinnoberfarbe annehmend.

Fleisch: leicht anhängend, schmelzend, sehr weiß im Umkreis, violettroth in der Nähe des Steines; Saft sehr reichlich, gezuckert, nur wenig erhaben oder fad, obgleich im Munde einen etwas herben Nachgeschmack zurücklassend.

Stein: klein, blaß fuchsroth, verlängert, beinahe elliptisch, leicht gekrümmt, abgerundet an der Basis, oben verschmälert zu einer regelmäßigen und ausgefaserten Spitze, an der Oberfläche rissig oder leicht gefurcht; Bauchnaht sehr hervorstechend, zusammengedrückt, begleitet auf jeder Seite von einer breiten Furche; Rückennaht wenig ausgesprochen, kaum gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig und sehr fruchtbar, selbst als Hochstamm; mit schlanken, langen, röthlichen Aesten.

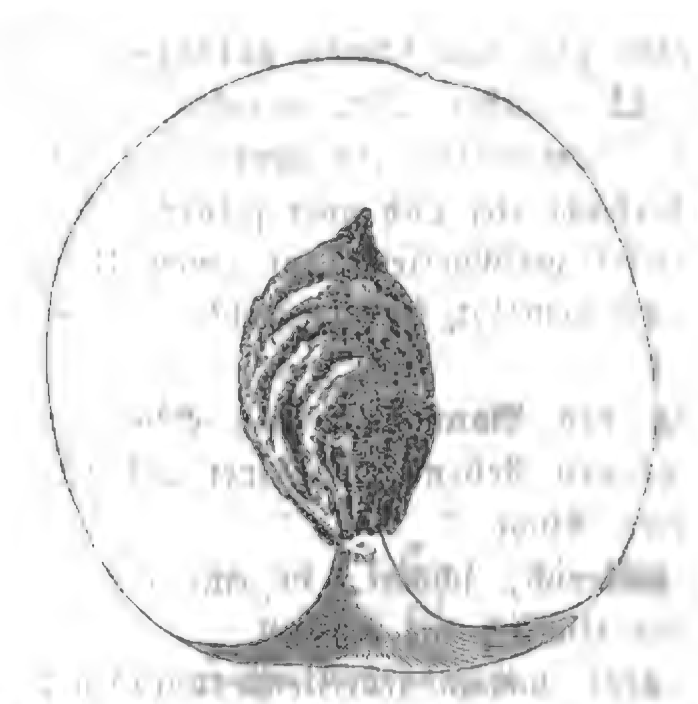
Blätter: eben, elliptisch, zugespitzt, mehr kurz als lang, mit wenig tiefen, oft anliegenden Zähnen; Drüsen nierenförmig, klein, wenig zahlreich, am Saume stehend, manchmal etwas stärker und untersetzter, beinahe kugelförmig (gemischt), und alsdann am Blattstiel befindlich.

Blüthen: rosenartig, von ziemlich lebhaftem Rosenroth, mit ausgebreiteten Petalen, elliptisch, regelmäßig, kurz benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Obgleich von mittelmäßiger Größe, verdient die Montigny Pfirsich nichts desto weniger aus mehreren Gründen an unsern Sortimenten Theil zu nehmen, namentlich weil die Bäume sehr fruchtbar sind und gut in windigen Lagen gedeihen. Ferner weil die Früchte davon von sehr schöner Färbung und angenehmem Aeußern sind.

L.

No. 41. Ispahan-Pfirsich, Pêche d'Ispahan. Cl. I, 2. a



Ispahan-Pfirsich. * Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: Eine englische Frucht, welche 1800 in Steinen von Olivier an das Museum in Paris überbracht wurde, wo die daraus erzogenen Bäume bald sehr reichlich trugen; diese Sorte findet sich jetzt in vielen deutschen und französischen Sammlungen, meist als Halbhochstamm.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 24, wonach Beschreibung u. Abbildung. Dittrich III, Nr. 17 als Pfirsche von Ispahan. Traité des arbr. fruit. I Livr. 4, Nois. Nr. 22. Poit. Pom. franc. Vol. 1, (1846).

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, fein und ziemlich tief gezähnt; Blüthen groß, Frucht klein, beinahe kugelförmig, mit nicht oder nur leicht anhängendem Fleisch, reifend gegen Mitte bis Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht klein, beinahe kugelförmig, selten ungleichseitig, auf der einen Seite eine schmale, namentlich an der Basis tiefe Furche, wo sie beinahe bis ins Centrum der Stielhöhle eindringt, zeigend.

Stempelpunkt: auf der Spitze stehend, einen zarten scharfen Stachel bildend.

Stielhöhle: tief, leicht erweitert.

Schale: sich sehr leicht vom Fleisch lösend, zur Reifezeit der Frucht an den Schattentheilen gelblich weiß und leicht violett gefärbt,

an den der Sonne ausgesetzten Stellen, sehr flaumreich, mit kurzem und fast filzigem Flaum.

Fleisch: nicht oder nur schwach anhängend, saftig, weiß, manchmal ein wenig leicht geröthet; Saft gezuckert, säuerlich, etwas gewürzt.

Stein: oval, regelmäßig, ein wenig ungleichseitig, roth, knochenartig, an der Oberfläche tief und quer gefurcht, an beiden Enden, aber namentlich am Gipfel verschmälert, von einem kleinen scharfen Stachel begrenzt; Rückennaht gewölbt, breit, gedrückt; Bauchnaht beinahe gerade, nicht hervorstechend.

Beschreibung des Baumes. Das Bäumchen ist buschig, sehr verzweigt, mit dünnen Aesten; mit einer hellgrünen oder sehr blaß violettroth gefärbten Rinde.

Blätter: zahlreich, schmal, in eine lange Spitze verschmälert, drüsenlos, fein und ziemlich tief gezähnt.

Blüthen: groß, mit ausgebreiteten concaven Petalen, verkehrt eiförmig, sehr kurz genagelt, und mit leicht wellenförmigen Rändern, blaß fleischfarben oder rosenroth; Staubgefässe eingeschlossen mit blaß rosenrothen Fäden.

Allgemeine Bemerkungen: Der Pfirsichbaum von Ispahan läßt sich zwergartig ziehen, aber alsdann bleiben die Früchte klein und färben sich selten.

Bei uns muß die Ispahan-Pfirsich als Halbstamm gezogen werden und darf nur sehr wenig geschnitten werden. Warmer, sandiger und guter Boden scheint Haupterforderniß; übrigens wird diese Sorte jetzt weniger mehr in Cultur gefunden, als früher.

L.

No. 42. Barrington-Pfirsich, P. Barrington Cl. I, 3. a.

Barrington-Pfirsich. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Die Pfirsich Barrington wurde durch M. Barrington vor 1800 in England erzogen. Es ist eine gute Sorte, deren schöne und große Früchte in der Umgegend von Paris in der Zeit vom 8.—20. September reifen.

Literatur und Synonyme: W. Kenrick, New amer. Orchard, pag. 181 (1835). Mac Intosh, the Orchard and fruit Garden pag. 228 (1839). Beide als Barrington mit dem Synonym Buckingham Mignonne. Dec. Jard. fruit 72, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit kugeligen Drüsen; Blüthen groß, fleischfarben; Frucht höher als breit, mit löslichem Fleisch, reift in Paris Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, höher als breit, etwas gefurcht, auf der Spitze oft mit einer kleinen Erhöhung versehen.

Stempelpunkt: auf einer erhöhten Spitze stehend.

Stielhöhle: etwas abgerundet, erweitert und etwas tief.

Schale: bedeckt mit einem ziemlich langen seidenartigen Flaum, glänzend, an der Sonnenseite lebhaft roth, mit Braun vermischt.

Fleisch: nicht anhängend, weißgelblich, geadert oder roth geflammt in der Nähe des Steines, sehr schmelzend, Saft überfließend, gezuckert angenehm erhaben.

Stein: groß, rostfarben, oval, länglich elliptisch, abgestumpft und an der Basis zugespitzt, auf der Oberfläche mit langen und tiefen Furchen versehen; Bauchnaht etwas hervorragend; Rückennaht schmal hervortretend, an beiden Seiten von einer tiefen Furche umgeben.

Beschreibung des Baumes. Der Baum wächst kräftig; die Zweige haben eine grünlich rothe Farbe, welche sich gegen den Herbst hin roth violett färbt.

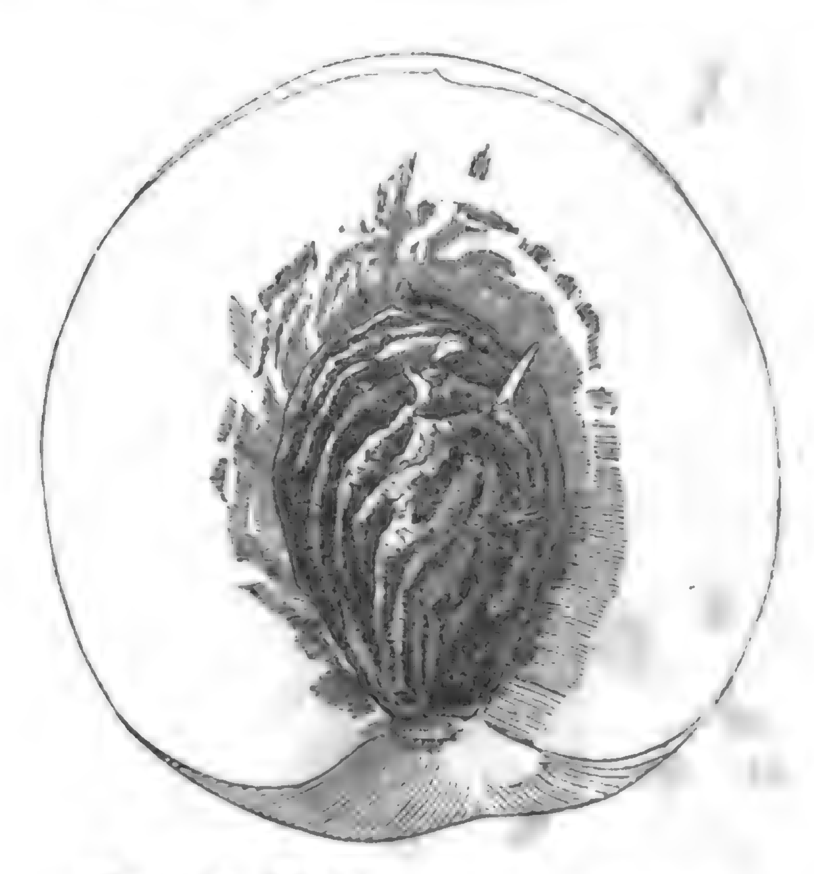
Blätter: eben, nach der Spitze hin verschmälert, fein und flach gezähnt, mit scharfen, bisweilen unregelmäßigen Zähnen; Drüsen kugelig, klein, gewöhnlich zu zweien am Grunde des Blattstieles.

Blüthen: groß, fleischfarben, mit ovalen Blumenblättern, am Ende in einen kurzen Nagel plötzlich zugespitzt.

Allgemeine Bemerkungen: Es kommt oft vor, daß die Früchte der Barrington-Pfirsich wegen ihrer Form an die der Téton de Venus erinnern, womit sie leicht wegen ihrer gleichzeitigen Reife verwechselt werden können. Es kommt aber auch vor, daß einige Früchte vollständig ohne Erhöhung sind, und haben dann eine leichte Einsenkung. Der Form nach stehen die Früchte der Barrington-Pfirsich zwischen denen der Bourdine und der Teton de Vénus, aber der Baum läßt sich an den großen Blüthen erkennen.

L.

No. 43. Syrische Pfirsich, Pêche de Syrie. Cl. I, 2. a.



Syrische Pfirsich. * Ende September.

Heimath und Vorkommen: Wenn wir den ersten Nachrichten glauben wollen, so wäre diese Varietät in den Gärten von Damascus heimisch, von wo sie gegen das Jahr 1800 eingeführt wurde; dies der Umstand, welcher den Namen P. de Syrie erklärt, womit man diese Varietät bezeichnet. Seit langer Zeit kultivirt man sie zu Tullin in der Umgegend von Grenoble, woraus sich der Name P. de Tullin erklärt, welchen sie eben so häufig führt, wie den, Egyptische Pfirsich.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 66, wonach Beschreibung und Abbildung. Diese Varietät, auch unter dem Namen P. Michael, P. Barral, P. d'Egypte, P. de Tullins bekannt, reift in Paris gegen den 8. Septbr. herum. Ohne gerade schlecht zu sein, verdient sie doch nicht das Lob, womit man sie überhäuft hat. Man hat auch mit Unrecht behauptet, daß sie sich durch Aussaat ohne Veränderung wieder fortpflanze. Wie so viele andere Varietäten, hat auch diese in der That ein Bestreben, sich echt fortzupflanzen, allein man findet auch unter den jungen Pflanzen immer einzelne Individuen, welche beträchtlich ausarten. Dies ist jedoch schließlich eine Erfahrung, welche sich auch bei andern Varietäten zeigt.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen sehr klein, lebhaft rosa, Blumenblätter in einen langen Nagel

zusammengezogen; Frucht groß, gewöhnlich höher als breit; Fleisch löslich, reift in Paris in der ersten Woche des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß oder groß, gewöhnlich höher als breit, an beiden Enden verschmälert, sehr flach gefurcht.

Stempelpunkt: oben aufstehend, ein kleines Spitzchen bildend.

Stielhöhle: sehr klein und nicht tief.

Schale: sehr leicht vom Fleisch abziehbar, bedeckt mit einem langen seidenhaarigen Flaume; hellgrün, an der Sonnenseite mit einer rothen Stelle.

Fleisch: löslich, mattweiß, rothviolett um den Stein herum, schmelzend, angenehm gewürzt.

Stein: verkehrt eiförmig, verlängert, am Grunde verschmälert, gegen die Spitze hin sehr verdickt, regelmäßig abgerundet oder kaum gestachelt, sehr tief gefurcht. Die Nähte nur schwach entwickelt. Rückennaht bezeichnet mit einer Furche in ihrer ganzen Ausdehnung versehen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum kräftig und sehr fruchtbar. Zweige zahlreich, meist mehr schwach als stark, mit einer rothvioletten Rinde bedeckt.

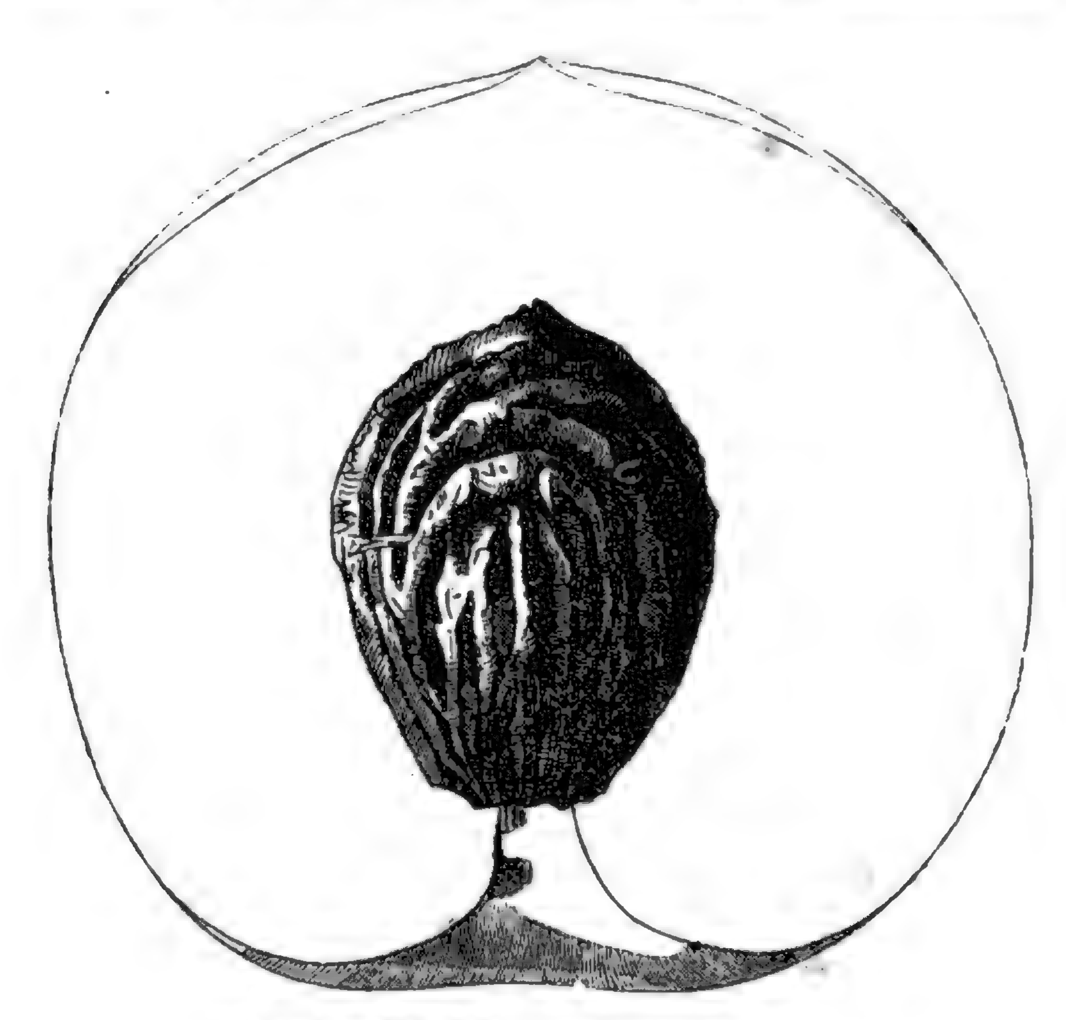
Blätter: schmal und scharf zugespitzt, oft etwas gedreht, sehr fein gezähnt, mit nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: sehr klein, lebhaft rosa, Blumenblätter nach unten zu lang genagelt, Staubgefässe hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Pfirsichsorte trägt ziemlich gut, ist auch groß, eignet sich aber wegen ihrer vorherrschend grünen Farbe weniger für die Tafel und für den Markt.

L.

No. 44. Sieulles-Pfirsich, Pêche Sieulle. Cl. I, 2. a.



Sieulles-Pfirsich. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Sieulle, Gärtner zu Puteaux, hat diese schöne Sorte aus Samen gezogen und 1831 der Landwirthschaftlichen Gesellschaft zu Paris präsentirt.

Literatur und Synonyme: Poiteau, Annal. der Pariser Gartenbaugesellschaft 9, pag. 217, (1831). Dec. Jard. fruit. 16, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen klein, Frucht groß, fast kugelrund, manchmal mit erhöhtem Stempelpunkt, Fleisch löslich, reift ungefähr Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht sehr groß, fast kugelrund, oder etwas kegelförmig gebaut, auf der einen Seite mit einer flachen in einer breiten Vertiefung befindlichen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, auf einer kleinen Erhöhung stehend.

Schale: läßt sich leicht vom Fleisch abziehen, flaumig, mit einem wolligen, flockenartigen Ueberzug bedeckt; hellgrün, auf der Sonnenseite mehr oder weniger violettroth verwaschen.

Stielhöhle: seicht, recht weit ausgeschweift.

Fleisch: vollkommen schmelzend, löslich, weiß oder gelblich weiß, in der Nähe des Steines violettroth, überfließend von Saft, erhaben gewürzt.

Stein: dick, dunkelbraun, etwas über der Mitte bauchig, verjüngt sich dann stark nach der Basis, endigt dann plötzlich nach oben zu in eine kurze dünne Spitze; stark und sehr tief gefurcht; Bauchnaht gewölbt, oft wie gefranzt; Rückennaht wenig hervortretend, schmal, auf jeder Seite mit einer breiten Furche besetzt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum treibt mittelstark, Zweige kräftig, mit wenig gefärbter Rinde.

Blätter: drüsig, mit nierenförmigen, oft gemischten oder schildförmigen, auf dem Blattstiel stehenden Drüsen, mittelgroß, langgespitzt, regelmäßig aber schwach gezähnt.

Blüthen: klein, ziemlich weit geöffnet, lebhaft rosenroth gefärbt, mit länglichen und gewölbten Blumenblättern, Staubgefässe wenig hervortretend.

Allgemeine Bemerkungen: Ihrem allgemeinen Charakter nach gehört die Sieulle zu der Gruppe der Chevreuses. Ihre großen und guten Früchte reifen Mitte September.

L.

No. 45. Bourdine, Pêche la Bourdine. Cl. I, 2 (3) a.

Bourdine. ** Ende September, Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere französische Sorte, welche schon Merlet 1675 unter diesem Namen beschreibt. Bourdine ist der Name eines Landmanns von Montreuil, der die Früchte erzogen haben soll.

Literatur und Synonyme: Duhamel traitée, Dittrich 2, Nr. 38 als Wespen-Pfirsich, Bourdine, Narbonne p. 20. 1768. Ant. S. 2, Taf. 3. Dec. Jard. fruit. 26, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit runden Drüsen; Blüthen klein, rosenroth-violett; Frucht ziemlich groß, länglich eiförmig, mit löslichem Fleisch; reift in der zweiten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht ansehnlich groß, rund-eiförmig oder verkehrt eiförmig, selten ganz kugelförmig, auf der einen Seite mit einer seichten Furche versehen, gegen die Spitze hin etwas verjüngt.

Stempelpunkt: auf der Spitze stehend, meist etwas auf die Seite gedrückt, selten auf dem Mittelpunkt der Frucht eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: ziemlich breit und tief.

Schale: kurz flaumig, behaart, fein gelblich weiß, auf der Sonnen-

seite ziemlich stark dunkelroth verwaschen und marmorirt, läßt sich leicht vom Fleisch abziehen.

Fleisch: löslich, weiß, schmelzend, in der Nähe des Steins rosenroth oder roth, sehr saftreich, gezuckert, gewürzt, manchmal fein adstringirend.

Stein: mittelgroß bis groß, dunkelroth gefärbt, breit eiförmig, etwas ungleichhälftig, gegen die Basis hin verschmälert, nach oben zu, mit einer kurzen und ziemlich dicken Spitze endigend. Oberfläche breit, tief gefurcht; Bauchnaht gewölbt, mit einer schmalen und tiefen Furche versehen, Rückennaht hervortretend, fast abgestumpft, an ihrer Basis zusammengedrückt und auf jeder Seite leicht gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum wächst kräftig, Rinde nur schwach gefärbt.

Blätter: groß, Drüsen rund und klein; gegen die Spitze merklich verschmälert, eng und regelmäßig gezähnt. Zähne abgestumpft, selten spitz.

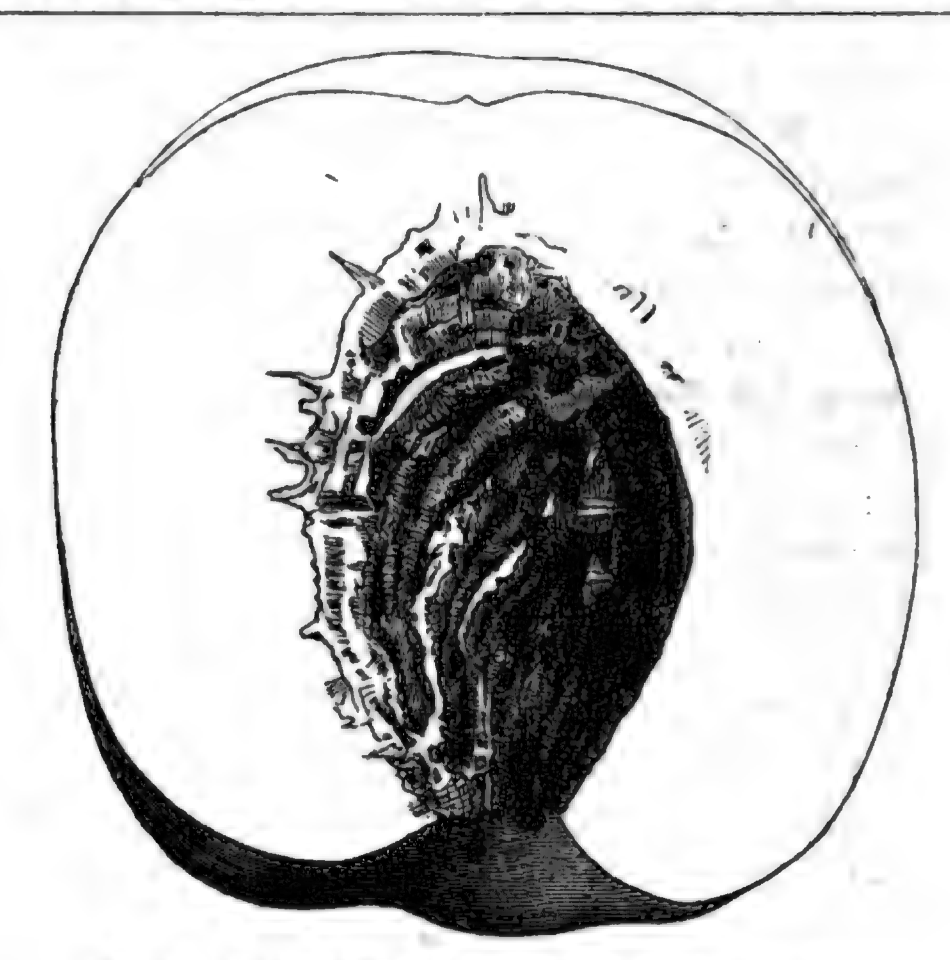
Blüthen: klein, glockenförmig, lebhaft rosenroth oder schwach violett gefärbt; Blumenblätter eiförmig oder verkehrt eiförmig, nach der Basis ziemlich lang verschmälert; Staubfäden rosenroth, hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte ist sehr fruchtbar und reift in Paris in der letzten Hälfte des September; die Früchte ändern in ihrer Form sehr ab, so daß man an einem und demselben Baum fast kugelrunde, aber auch wieder mit stark hervortretendem Stempelpunkt versehene Früchte, ähnlich denen der Téton de Venus finden kann.

Diese Pfirsich gedeiht hier in Cannstadt gut, sie reift ziemlich spät, läßt sich aber leicht cultiviren. (Müller.)

L.

No. 46. Späte Mignot-Pfirsich, Pêche tardive des Mignots. Cl. I, 1. a. (b).



Späte Mignot-Pfirsich. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Eine noch neuere und in den deutschen Gärten fast unbekannte Sorte, welche aber, da sie auf Hochstamm gut gedeiht, alle Beachtung verdient. In der Umgegend von Paris wird diese Pfirsich mehrfach als Hochstamm cultivirt.

Literatur und Synonyme: Dec. 23, wonach Beschreibung u. Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß; Frucht länglich, mit ablösigem Fleisch; Reife in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: gewöhnlich höher als breit, oft ungleichhälftig, beulig, auf einer der Seiten mit einer nicht sehr tiefen Furche versehen, welche in eine an der Spitze der Frucht befindliche Furche ausläuft.

Stempelpunkt: in der Mitte der Vertiefung eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: eng und nicht sehr tief.

Schale: vom Fleisch abziehbar, gelblich, sehr flaumig und gleichsam befilzt, auf der Sonnenseite kirschroth verwaschen, was sehr oft wie marmorirt ist.

Fleisch: lösig, schmelzend, weiß, um den Stein herum roth, violett, saftreich, gezuckert, fein und angenehm erhaben.

Stein: beim Ablösen vom Fleisch sehr roth, elliptisch=länglich, an der Basis verschmälert, gegen die Spitze bauchig; die Spitze ist sehr schnell verschmälert, abgestumpft oder kaum gestachelt; an der Oberfläche durch zahlreiche Furchen stark gefurcht; Bauchnaht dick, gleichsam höckerig, Rückennaht hervorstehend und gegen die Basis sehr geschärft, auf jeder Seite von einer wenig tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: Wuchs kräftig, Zweige ziemlich dick, mit sonnenwärts dunkelrother Rinde.

Blätter: drüsig, eben, lang=lanzettlich und in eine Spitze verschmälert, fein und kurz gezähnt, mit nierenförmigen Drüsen, welche auf dem Blattstiel theils verkrüppelt, theils dick und etwas gewölbt sind.

Blüthen: groß, fleischroth; Blumenblätter verkehrt oval, mit kurzem Nagel; Staubfäden eingeschlossen oder kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Der Späte Mignot ist eine gute Sorte, und um so mehr zu schätzen, da sie auf Hochstamm sehr gut gedeiht. An Spalier erreichen die Früchte eine beträchtlichere Größe und färben sich noch mehr, als wir sie beschrieben haben, da unsere Frucht vom Hochstamm genommen wurde. Die allgemeine Färbung der Schale ist so gelb, daß man versucht ist, diese Sorte auf den ersten Blick unter die gelbfleischlichen Pfirsiche zu stellen. (Dec.)

L.

No. 47. Die Schöne von Bausse, Belle Bausse. Cl. I, 2. a (c).

Schöne von Bausse. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: In einer französischen Baumschule zu Montreuil erzogen und von dort aus verbreitet.

Literatur und Synonyme: Le Verger 12. Heft 1867, p. 79. L. de Bavay p. 113, als Mignonne tardive.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kleinen kugelichen Drüsen, von elliptischer Form an einem langen Blattstiel sitzend, auf beiden Seiten regelmäßig in eine lange Spitze endigend; Frucht groß, fast kugelförmig; Blüthen sehr groß, schön rosafarben; reift Mitte bis Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, fast kugelförmig, etwas eingedrückt an beiden Enden, mit einer Furche durchschnitten, welche die Frucht in zwei gleiche Theile theilt.

Stempelpunkt: klein, braun, in einer kleinen Vertiefung unbedeutend hervorragend am Ende der Furche.

Stielhöhle: tief, nach unten zu charakteristisch erweitert.

Schale: fein, läßt sich leicht vom Fleisch trennen, mit einem feinen, grauen Flaum bedeckt. In der Reifzeit färbt sich die Schale etwas gelblich, während auf der Sonnenseite die Früchte schön roth colorirt sind.

Fleisch: weißlich grün, lebhaft roth um den Stein, sehr fein, saftreich, gezuckert und erhaben.

Stein: von rother Farbe, klein, eiförmig, an seinem Ende in einen kleinen Stachel endigend, wogegen an der Basis plötzlich kurz abgestumpft, ziemlich tief gefurcht, vom Fleisch leicht lösend; die Bauchnaht tritt an den Rändern sehr hervor, und ist auf den Seiten mit tiefen Furchen begleitet, die Rückennaht besteht aus vortretenden Kanten.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst kräftig und ist von langer Dauer, besonders auf Mandelunterlage. Die Zweige sind sehr stark, sehr lang, von einer sehr lebhaft grünen Farbe, welche auf der Schattenseite ins Gelbliche übergeht, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet.

Blätter: eiförmig, elliptisch, länglich, auf beiden Seiten regelmäßig in eine lange Spitze endigend, auf den Rändern nicht tief gezähnt, Blattstiele sehr lang mit kleinen kugeligen Drüsen.

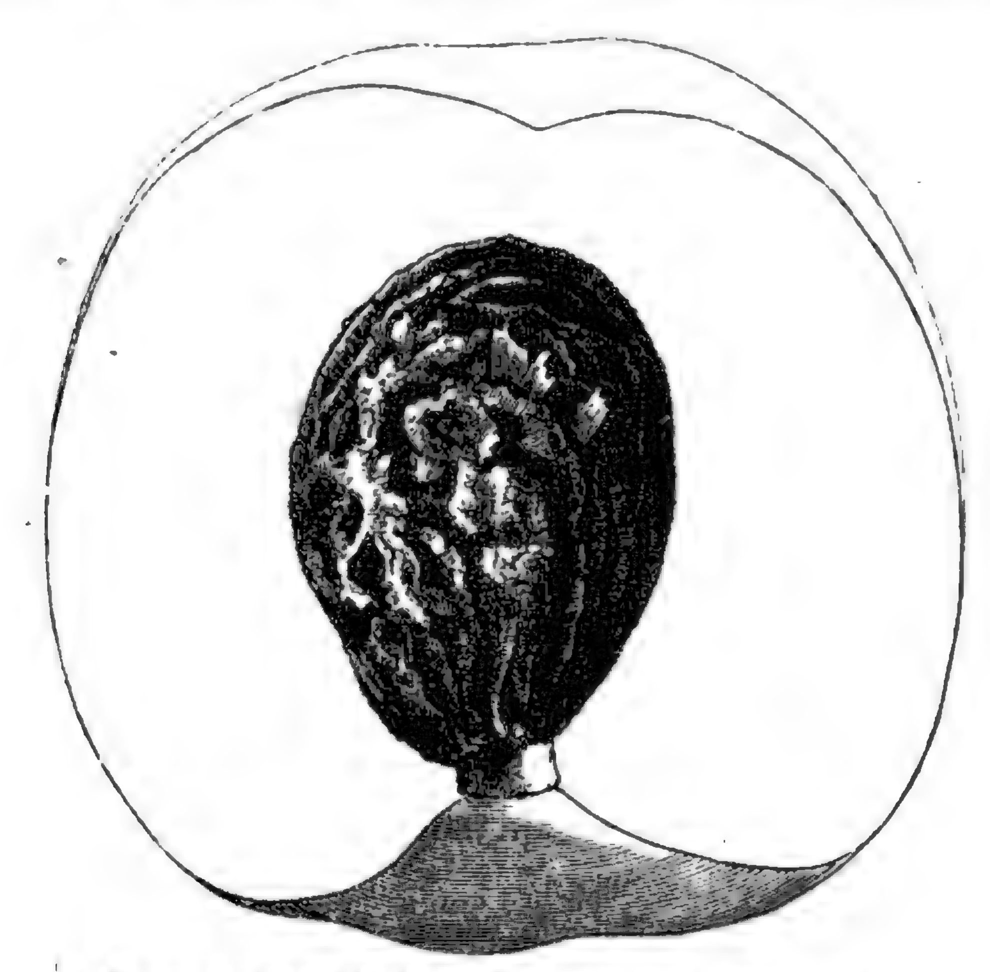
Blüthen: sehr groß, offen, Blumenblätter gleichmäßig breit und schön geröthet.

Allgemeine Bemerkungen: Die große Fruchtbarkeit dieser Sorte macht einen kurzen Schnitt nöthig, wodurch dieselbe etwas gemäßigt wird, und man erhält dadurch ein regelmäßiges Wachsthum. Eine südliche Lage ist besonders für diese Pfirsich zu wählen, doch ist eine südöstliche ihr noch zuträglicher, die Früchte erreichen dann eine weit größere Güte.

Die Pfirsich hat die gleichen Eigenschaften wie die Große Mignon, sie setzt aber an kalten Talutmauern lieber an als jene. (Müller.)

L.

No. 48. Königin der Obstgärten, Reine de Vergers. Cl. I, 1. (2) a (c).



Königin der Obstgärten. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Diese Pfirsich ist zu Lorèse bei Doué, wo sie in der Besitzung des Herrn Joneau gefunden wurde, aus Samen entstanden und wurde durch Jamin-Durand 1847 zuerst ausgestellt und in den Handel gebracht. Sie hat sich jetzt in Frankreich sehr verbreitet und auch in Deutschland ist es eine sehr geschätzte Sorte geworden.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 6, wonach Beschreib. und Abbildung. Rev. hortic. 1851, p. 58. Die älteren Autoren haben sie nicht.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit zahlreichen nierenförmigen Drüsen; Blüthen sehr klein; Frucht sehr groß, mit löslichem Fleische; reift Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht sehr groß, etwas höher als breit, gegen den Stiel hin meist etwas verjüngt, sehr selten ganz rund, mit einer schmalen, doch recht bemerkbaren Furche.

Stempelpunkt: klein, schwarz, in einer engen Einsenkung, selten auf einer kleinen Erhöhung stehend.

Stielhöhle: sehr eng, abgerundet, etwas tief.

Schale: dick, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, mit langen graulichen Haaren besetzt. Der dem Lichte ausgesetzte Theil, besonders aber die Sonnenseite ist ziemlich roth oder kirschroth gefärbt, auf dem übrigen Theil der Frucht sind violette Punkte zerstreut.

Fleisch: löslich, anfangs fest, später schmelzend, weiß, mit einem grünlichen Anflug, bisweilen hellrosenfarbig gefärbt und fein strahlig gestreift, in der Nähe des Steines tiefroth, manchmal auch violett gefärbt, überfließend von Saft, im Allgemeinen wenig süß, oft säuerlich, gewürzt.

Stein: braun oder dunkel violett, regelmäßig verkehrt, eiförmig, gegen die Spitze hin dicker werdend, mit einer kleinen Spitze versehen, allseitig gegen die Basis verschmälert, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Nähte schwach entwickelt; die Bauchnaht ist von einer ziemlich breiten Furche durchschnitten und mit breiten Kanten versehen, die Rückennaht ist flach und gegen die Basis hervortretend, zugespitzt und auf ihrer ganzen Länge nach besonders auf den Seiten gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum sehr kräftig, Zweig lang und schlank, Rinde olivengrün, auf den besonnten Theilen geröthet.

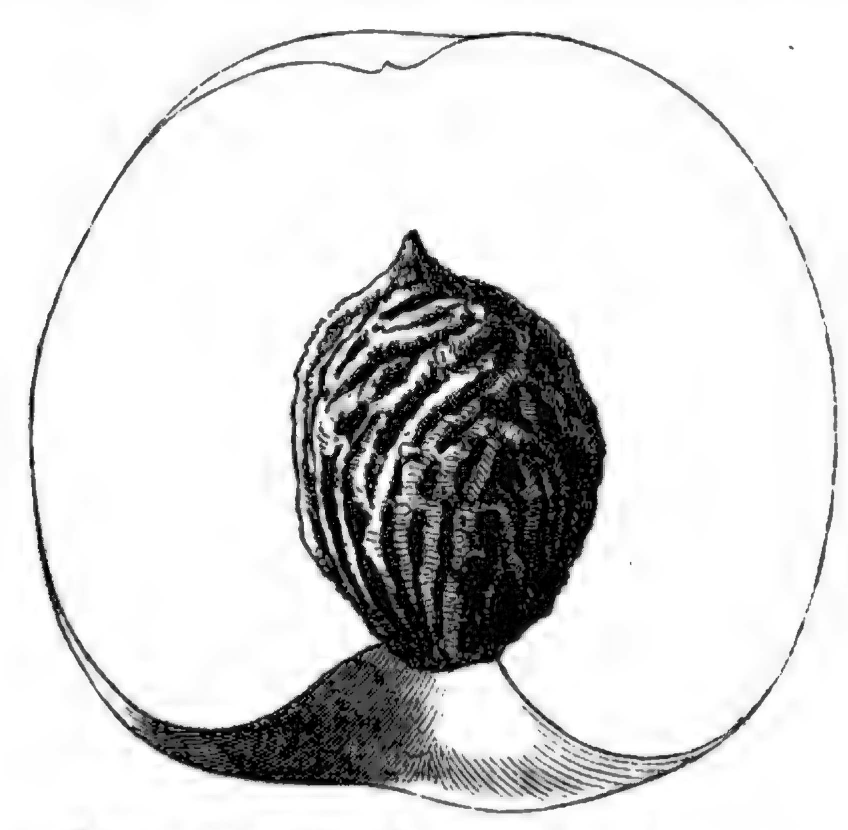
Blätter: drüsig, dunkelgrün, lang verschmälert; Oberseite eben und glatt, oft glänzend, sehr fein gezähnt; die Drüsen sind nierenförmig, zahlreich und sehr stark, oft am Grund des Blattsaums stehend.

Blüthen: sehr klein, halb offen, fast glockenförmig, hell oder etwas dunkel, rosa oder kupferfarben gefärbt; Blumenblätter gewölbt, verkehrt eiförmig, entfernt stehend, gegen unten in einen Nagel verschmälert.

Allgemeine Bemerkungen: Die Reine des Vergers ist eine in jeder Beziehung werthvolle Varietät, sie wächst sehr stark, ist fruchtbar und kann sogar in weichen Orten als Hochstamm gezogen werden. Diese schöne und gute Frucht läßt sich in Folge ihres consistenten Fleisches gut versenden, was für den Handel von größter Wichtigkeit ist; in Paris reift sie vom 10. bis 20. September, wird sie vor ihrer vollkommenen Reife gepflückt, so läßt sie sich recht gut im Obsthaus aufbewahren und erlangt auch ihre volle Güte. — Bei uns reift die Königin der Obstgärten gewöhnlich erst Ende September oder Anfang Oktober; sie gedeiht aber in den meisten Lagen; Müller empfiehlt sehr, das lange Pincement bei ihr anzuwenden.

L.

No. 49. Schöne von Vilvorde, Belle Conquête. Cl. I, 1. a.



Schöne von Vilvorde. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Im Katalog der Vilvorder Baumschulen ist diese Sorte 1851 von Bavay aufgeführt und wahrscheinlich belgischen Ursprungs.

Literatur und Synonyme: Bavay, Catal. v. Vilvorde 1851. 52. Dec. Jard. fruit. 57, wonach Beschreibung und Abbildung. Obiger deutscher Name wurde nach der Quelle gebildet, von wo diese Sorte zuerst verbreitet wurde. Im Deutschen würde „Schöne Eroberung“, die wörtliche Uebersetzung des französischen Namens, nicht wohl ein brauchbarer Name gewesen sein.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit runden Drüsen; Blüthen sehr groß mit elliptischen Petalen; Früchte sehr groß, ein wenig höher als breit, mit löslichem Fleische; reift in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß oder sehr groß, höher als breit, beinahe ohne Furche, zuweilen leicht verjüngt an den beiden Enden, an der Spitze einen kleinen Eindruck darstellend.

Stempelpunkt: ein sehr kleiner Stachel, etwas vertieft stehend.

Stielhöhle: breit und nicht tief.

Schale: behaart, weißgelblich, violettroth verwaschen oder geflammt.

Fleisch: löslich, weißgelblich, sehr selten lachsroth gefärbt, in der Nähe des Steines violettroth gezeichnet; Saft süß, aber zuweilen im Munde eine gewisse Herbigkeit zurücklassend.

Stein: dunkelroth, groß, sehr dick, oval, ein wenig ungleich, an beiden Enden abgerundet, an der Basis verjüngt, mit einem kurzen Stachel endigend, Oberfläche tief gefurcht; Bauchnaht gewölbt, mit schrägen und tiefen Furchen versehen, Rückennaht dick, sehr zusammengedrückt, an jeder Seite von einer Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum wächst ziemlich kräftig, reich verästelt, erhält im Herbst röthliche Rinde.

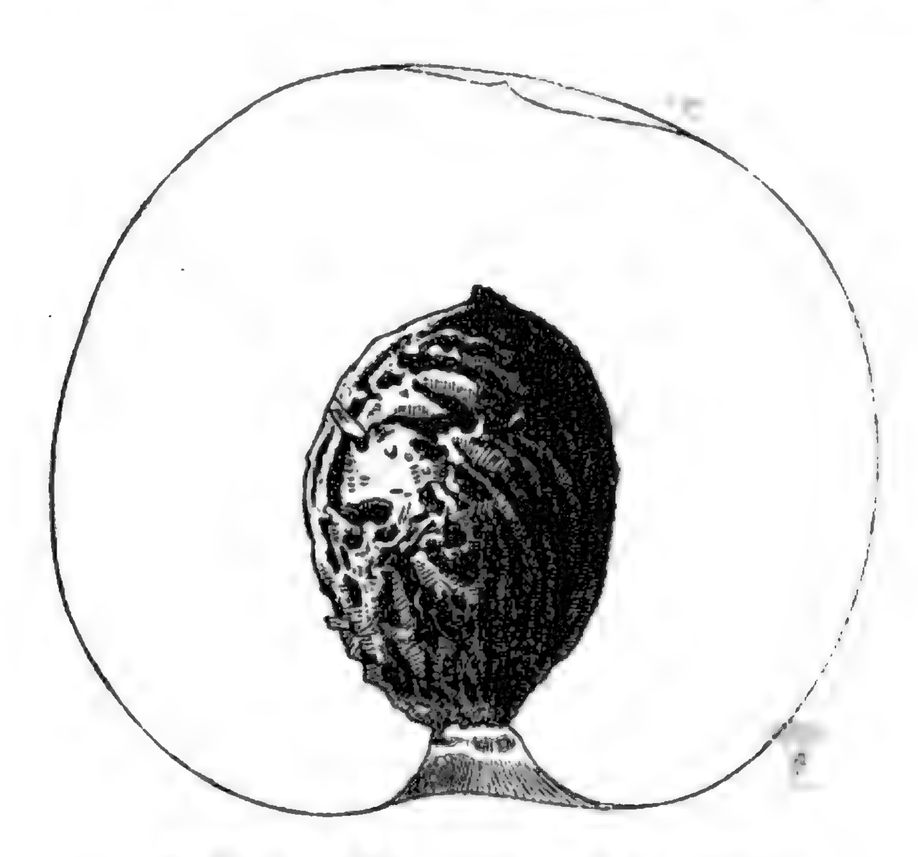
Blätter: drüsig, blaßgrün, glänzend, oval-lanzettlich, stark verjüngt an der Spitze, oft wellenförmig an den Seiten, mit sehr kurzen und meistens scharf abgerundeten Zähnen versehen; Drüsen rund, klein, auf dem äußersten Rande der Blätter stehend.

Blüthen: sehr groß, blaßfleischfarbig mit elliptischen Petalen, die oft ein wenig wellenförmig am Rande sind, mit ganz kurzen Nägeln.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Varietät, deren Früchte in Deutschland in der zweiten Hälfte des September reifen, ist nicht zu unterschätzen, denn ungeachtet ihrer schwachen Färbung sind ihre Früchte groß und gut und der Baum ist sehr fruchtbar.

L.

No. 50. Nivette-Pfirsich, Nivette. Cl. I, 2. a.



Nivette-Pfirsich. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere französische Sorte, welche schon Merlet und la Quintinye 1690 beschrieben haben, in Frankreich sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: Duhamel Traité, vol. 2, p. 39. Als Nivette veloutée, ebenso unter demselben Namen le Berryais, vol. 1, p. 301. Dittrich Nr. 42 als Wollige Nivette. Ant. S. 16, Taf. 32. Dec. Jard. fruit. 46, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit kugeligen Drüsen; Blüthen klein; Frucht groß, kugelrund, stark gefärbt mit löslichem Fleisch; reift in der letzten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, kugelrund oder seltener ungleichseitig, an der Basis erweitert, an einer Seite von einer etwas tiefen schmalen Furche durchzogen.

Stempelpunkt: klein, flachstehend, in flacher erweiterter Furche.

Stielhöhle: klein und etwas tief.

Schale: wollig, auf allen der Sonne ausgesetzten Seiten eine dunkelcarminrothe Färbung annehmend, auf der Schattenseite verwaschen oder roth geflammt.

Fleisch: löslich oder kaum anhängend, weiß im Umkreise, dunkelroth nahe beim Stein, welche Röthe sich zuweilen durch die Frucht verbreitet, wenn sie der Sonne ausgesetzt ist, bevor sie ganz reif ist; Saft überfließend, gewürzt, mit einer leichten Säure.

Stein: eirund, sehr kurz und regelmäßig, von röthlicher Farbe, auf der Oberfläche von etwas tiefen Furchen versehen, mit einer etwas erhabenen Bauchnaht und einer ziemlich breiten Furche, Rückennaht hervorragend, hauptsächlich an der Basis von jeder Seite von einer breiten Furche umgeben.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum kräftig, mit verlängerten Zweigen, deren lebhaftes Grün in dunkelroth übergeht.

Blätter: ziemlich breit, flach, eben oder leicht blasig, fein und ziemlich kurz gezähnt; Drüsen kugelig, klein und selten.

Blüthen: sehr klein, glockenförmig, blaß kupferrosa, Blüthenblätter concav, in einen kurzen spitzen Nagel verlaufend; Staubgefässe kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese gute und schöne Frucht reift gegen den 20. September, aber wie allen den späten Früchten mangelt es auch ihr etwas an Zucker, wenn der Baum in schweren kühlen Boden gepflanzt und nicht der vollen Sonne ausgesetzt ist. Die Pfirsich, welche Poiteau unter dem Namenn la Nivette beschrieben hat, scheint nicht dieselbe wie die unserige zu sein. Aber er gesteht selbst, daß er sehr dafür eingenommen war, und daß trotz der vielen Nachfragen, die er über ein Exemplar von dieser Sorte hat thun können, er nicht mit den verschiedenen Autoren einig zu sein glaubt, welche vor ihm über diese Frucht geschrieben haben.

Die Nivette ist für kalte Mauern nicht zu empfehlen, da sie da selten süß wird; sie verlangt eine südliche warme Lage und kurzen Schnitt. (Müller.)

L.

No. 51. Späte Purpur-Pfirsich, Pêche Pourprée tardive. Cl. I, 2. a (c).

Späte Purpur-Pfirsich. fast **, Ende September bis Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Sorte, welche schon René Dahuron 1699 und der Katalog der Carthäuser 1752 anführen.

Literatur und Synonyme: Poiteau, pomologie franc. 1846, Ant. S. 8, Taf. 20. Dittr. 2, Nr. 44. Dec. Jard. fruit. 37, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter blasig und mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, rosa; Frucht fast kugelrund; Fleisch löslich; reift in Paris in der zweiten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht ziemlich groß, Oberfläche oft etwas beulig, gewöhnlich höher als breit, an der Seite mit einer schmalen nicht sehr tiefen Furche durchzogen.

Stempelpunkt: klein, auf einer kleinen Erhöhung stehend.

Stielhöhle: schmal, trichterförmig erweitert.

Schale: wollig, ist leicht vom Fleisch abzuziehen, weißlich oder blaßgelb an der Schattenseite, roth an der von der Sonne beschienenen Seite und mit länglichen Flecken einer dunkleren, beinahe schwarzen Färbung versehen.

Fleisch: löslich, weiß, um den Stein rothviolett und sehr schmelzend, ganz überfließend von Saft, welcher zuckerig und angenehm gewürzt ist.

Stein: klein, stark rothgelb, breitoval, oder oval abgerundet, an der Spitze stachelig, auf der Oberfläche grobfaserig, wenn man ihn aufnimmt halten ihn einige Fasern, welche selbst etwas vom Fleisch zurückbehalten, fest; Bauchnaht wenig hervorragend, Rückennaht sehr breit, nicht stark ausgedrückt, von jeder Seite von einer sehr offenen Furche durchzogen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum kräftig, mit starken Zweigen, welche ziemlich kurz sind; Rinde gefärbt.

Blätter: drüsig, nahe zusammensitzend, oval, Rippen sehr hervortretend auf der Oberseite, blasig oder gekräuselt und nie eben, leicht verschmälert oder abgestumpft an der Spitze, am Rande schwach gezähnt; Drüsen sind nierenförmig und dick.

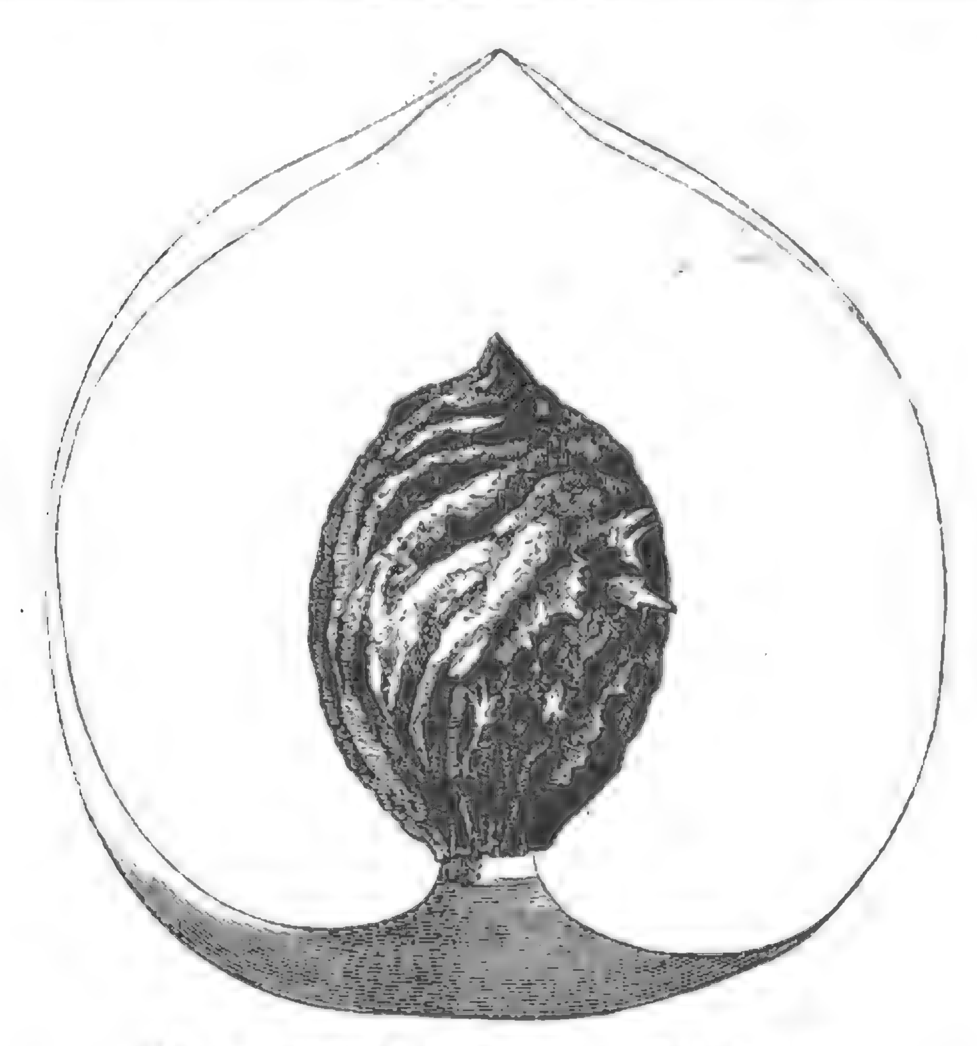
Blüthen: klein, lebhaft rosa; Blumenblätter nahe zusammenstehend, oval abgerundet, oder fast elliptisch, mit einem kurzen Nagel versehen. Staubgefässe ein wenig hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Späte Purpur-Pfirsich, **Pêche Pourprée tardive,** deren Früchte gegen den 20. September reifen, ist leicht an dem dunkeln Grün der Blätter und den zahlreichen Blasen, welche dieselben aufweisen, zu erkennen. Die alten Schriftsteller, besonders die Carthäuser, denen der Charakter dieser Varietät nicht entgangen ist, sagen, daß diese Varietät leicht kenntlich sei an den unebenen Blättern. Die Früchte sind, ohne gerade von erster Qualität zu sein, nichts desto weniger für diese Zeitperiode sehr gut.

Diese Sorte wird an kalten Talutmauern selten recht reif; sie setzt aber recht reichlich an und ist demnach für südliche Lagen und an warmen Mauern zu empfehlen. (Müller.)

L.

No. 52. Die Venusbrust-Pfirsich, P. Teton de Vénus. Cl. I, 3. a.



Die Venusbrust-Pfirsich. ** Anf. Oktober.

Heimath und Vorkommen: Ein sehr alte französische Sorte, welche schon Merlet 1675, Cat. de Chartr. 1752, Nollin 1755 u. s. w. aufführen. Sie ist trotz ihrer späten Reife doch häufig in den französischen wie auch deutschen Gärten zu finden.

Literatur und Synonome: Dec. Jard. fruit. 9, wonach meistens Beschreibung und Abbildung. Duhamel II, p. 341 (768). Ant. S. 14, Taf. 34. Dittrich II, Nr. 34.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugeligen Drüsen; Blüthen sehr klein; Frucht groß, oft mit erhabener Spitze versehen, mit löstigem Fleisch; Reife in Paris gegen Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr groß, etwas höher als breit, gewöhnlich mehr oder weniger kegelförmig und in eine Spitze auslaufend, auf der Oberfläche leicht beulig, von einer engen in einer breiten Vertiefung befindlichen Furche durchzogen.

Stempelpunkt: einen kleinen, spitzen Stachel bildend auf erhöhter Basis.

Stielhöhle: breit ausgeschweift, sehr wenig vertieft.

Schale: dick, sehr wollig, weißlichgrün, bei der Reife gelblich werdend, auf der Sonnenseite eine ganz gleichmäßige oder marmorirte Röthe annehmend.

Fleisch: lösig, schmelzend, weiß, oft leicht geröthet, manchmal an dem Stein violett gefärbt, sehr saftreich, etwas gezuckert, oft fein säuerlich, jedoch angenehm.

Stein: dick, fuchsroth, filzig, lang und regelmäßig oval, an beiden Enden verschmälert und an der Spitze in einen langen Stachel endigend; an der Oberfläche sehr grob und breit gefurcht; Bauchnaht wenig hervortretend, in der Mitte von einer ziemlich breiten Furche durchlaufen, mit dicken, oft hier und da unterbrochenen Kanten, Rückennaht hervortretend, sehr dünn, gegen die Basis geschärft, zu jeder Seite von einer tiefen, breit ausgeschweiften Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum sehr kräftig, mit dicken und langen Zweigen; die Rinde ist schmutziggrün, selten gefärbt, außer in trockenen Böden, sofern der Baum längs einer stark sonnigen Mauer gepflanzt ist.

Blätter: drüsig, groß, eben, breit, fein gezähnt, am Ende kurz in eine Spitze verschmälert; die wenigen Drüsen sind klein, kugelig, oft schwärzlich.

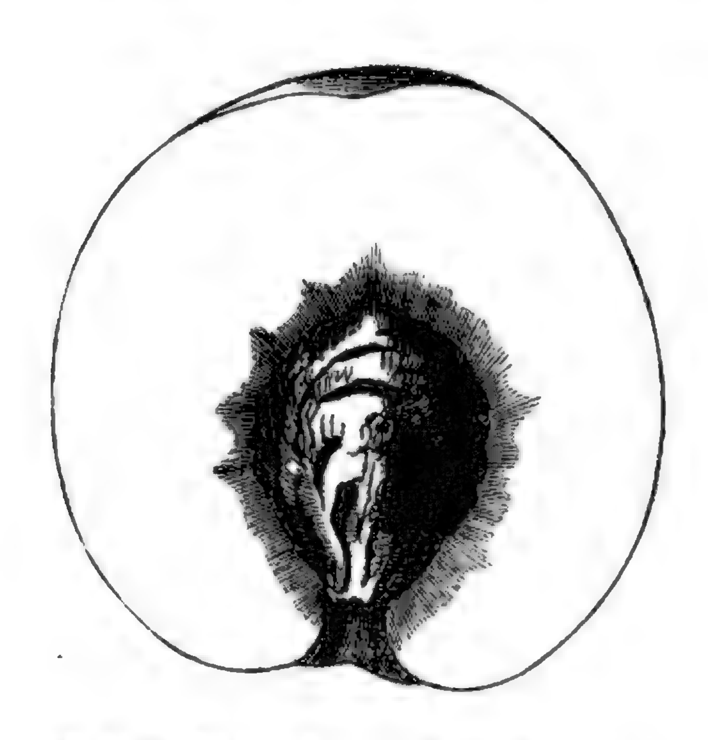
Blüthen: klein, blaß, lilarosa; Blumenblätter aus einander stehend, regelmäßig verkehrt oval, klein, hohl, mit einem ziemlich langen Nagel versehen; Staubfäden kaum hervorstehend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich „Venusbrust“ ist gewöhnlich nicht sehr fruchtbar; in kalten und feuchten Jahren tritt ihre Reife stets viel später ein. In diesem Fall sind die Früchte kaum gezuckert und beinahe völlig geschmacklos. Dennoch sollte diese Sorte als Spalier in guter Lage und wenn möglich in trockenen, warmen und leichten Böden angepflanzt werden. Unter diesen Verhältnissen ist die Frucht gewöhnlich sehr gut. Es ist übrigens eine Sorte, die man in jeder größern Sammlung haben sollte.

Die Téton de Venus gedeiht hier gut und wird fast jedes Jahr gut reif; sie läßt sich auch sehr gut in allen Formen ziehen. (Müller).

L.

No. 53. Safran-Pfirsich, Alberge jaune. Cl. I, 1. b.



Safran-Pfirsich. ** Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Sorte in französischen Baumschulen erzogen, und von da nach Deutschland, Holland u. s. w. eingeführt.

Literatur und Synonyme: Dittrich II. Bd. Nr. 28, Verger I. Heft 1866, Gelbe Frühpfirsich, Alberge jaune.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, länglich und schmal, am Ende lanzettförmig zugespitzt, gegen den Stiel hin kürzer und stumpfer zulaufend, der Rand ist mit kleinen Zähnen versehen; die Frucht ist groß und rund; Fleisch lösig, dunkelgelb, um den Stein dunkelroth; reift in Paris Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, so lang als breit, fast rund, die Furche ist stark und tief.

Stempelpunkt: kaum sichtbar, etwas vertieft stehend.

Stielhöhle: an der Basis des Steins ziemlich breit, erweitert sich etwas nach unten.

Schale: wollig, läßt sich leicht vom Fleisch trennen, gelb, die Sonnenseite ist auf dunkelgelbem Grunde dunkelroth verwaschen und gegen die Schattenseite hin punktirt.

Fleisch: lösig, sehr fein, schmelzend, saftig, dunkelgelb, um den Stein dunkelroth, von einem süßweinigen Geschmack.

S t e i n: verkehrt eiförmig, nach der Basis hin bedeutend verjüngt, nach der Spitze zu bauchig auf beiden Seiten, in eine kurze Stachelspitze auslaufend, dagegen ist die Basis breit abgestumpft; Rücken- und Bauchnaht gleichmäßig am Stein hinlaufend und wenig bemerklich; der Stein ist tief gefurcht, löst sich gut vom Fleisch und ist auf den Backenseiten röthlich angelaufen.

Beschreibung des Baumes. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt viele Zweige, ist gut belaubt und trägt reichlich; die Sommertriebe sind nicht sehr stark, lang, stahlgrün; das zweijährige Holz ist braunroth, verliert aber später seine Röthe.

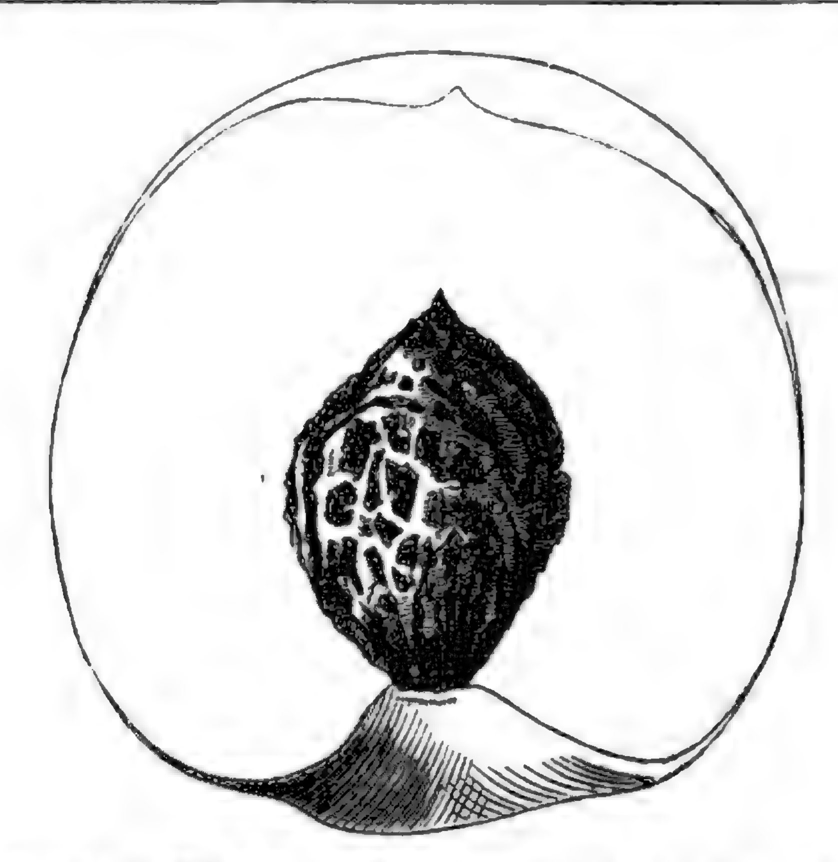
B l ä t t e r: länglich und schmal, am Ende lanzettförmig zugespitzt; die grüne Farbe der Blätter geht ins Gelbliche über und wird gegen den Herbst roth.

B l ü t h e n: klein und dunkelroth.

A l l g e m e i n e B e m e r k u n g e n: Diese Pfirsich ist eine der besseren Sorten für unsere Gegenden und ist allgemein zu empfehlen. Nach Müller gedeiht sie auch an kalten Mauern, setzt reich an, verlangt aber kurzen Schnitt.

L.

No. 54. Willermoz's-Pfirsich, Pêche Willermoz. Cl. I, 1. b.



Willermoz's-Pfirsich. ** Anfang bis Mitte September.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 62, wonach Beschr. und Abbild. Gaillard zu Brignays führte diese vortreffliche Pfirsich aus Amerika in Frankreich ein und nannte sie zu Ehren des Direktors der Gartenbauanstalt des Rhone-Departements, Hrn. C. F. Willermoz. Der Cat. gener. des fr. examinés par le Congr. pomol. 1864 sagt, daß der sehr kräftige und sehr fruchtbare Baum sich durch Samen treu fortpflanze, die Frucht sehr gut sei, und man diese Sorte an östlich gelegenen Spalieren ziehen soll; der Baum gedeiht auch sehr gut freistehend.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugeligen, sehr kleinen Drüsen; Blüthen klein, rosenroth; Frucht groß, mit lösigem gelben und um den Stein herum rothem Fleisch; Reife in Frankreich gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: groß, höher als breit, oft etwas beulig, an der Spitze verschmälert, oft ziemlich konisch, auf einer der Seiten mit einer engen Furche versehen.

Stempelpunkt: etwas erhaben, in der Furche stehend.

Stielhöhle: ziemlich ausgeschweift.

Schale: wollig, sehr dünn, leicht vom Fleisch abziehbar, auf der ganzen Sonnenseite schön dunkel carminroth.

Fleisch: lösig, ziemlich fest, aprikosenartig gelb, um den Stein herum mehr oder weniger roth, sehr saftreich gezuckert, gewürzt und wie alle gelbfleischigen Pfirsiche an den Geschmack von Aprikosen erinnernd.

Stein: beim Ablösen von der Frucht roth oder dunkelroth, ungleichhälftig, an der Spitze sehr verschmälert und mit einem kleinen Stachel versehen, an der Basis abgestutzt, mit convexen, ziemlich tief gefurchten Seiten; Bauchnaht sehr hervortretend, von einer tiefen, engen Furche durchzogen, Rückennaht sehr abgeplattet, wenig hervortretend, auf jeder Seite mit einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum von mittlerer Stärke, sehr fruchtbar, mitunter jedoch empfindlich; mit grünrothen gegen Ende des Sommers dunkelroth gefärbten Zweigen.

Blätter: drüsig, breit und ziemlich lang, oft etwas wellenförmig oder manchmal gegen die mittlere Rippe wie gefältelt, regelmäßig in eine lange Spitze auslaufend, oft nach unten gebogen, blaßgelblichgrün, wie alle gelbfleischlichen Sorten; mit scharfen, ziemlich starken Zähnen, mit wenigen, sehr kleinen, kugeligen und gelblichen Drüsen.

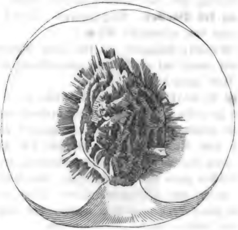
Blüthen: klein, rosenroth, Blumenblätter verkehrt oval, abgerundet mit leicht hervorstehenden Staubfäden.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte der Willermoz-Pfirsich reifen Anfang September, sind groß und sehr saftreich, man kann sie daher allen Freunden gelbfleischiger Pfirsiche als eine der besten Pfirsiche empfehlen.

Hier in Reutlingen reifte die Frucht 1866 an einem östlichen Spalier den 18. September, sonst auch wohl 8 Tage früher; die Frucht erreicht die Größe und Güte, wie sie Decaisne schildert und dürfte diese Pfirsich eine ganz besondere Empfehlung für die deutschen Gärten verdienen.

L.

No. 55. Andenken an Jean Rey, Souvenir de Jean Rey. Cl. I, 1. b.



Andenken an Jean Rey. ** Mitte bis Ende Oktober.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Pfirsich wurde von dem Baumzüchter Jean Rey in Toulouse (starb 1862) durch Zufall aus Samen gezogen und an Decaisne geschickt, welcher die Sorte nach dem Erzieher benannte.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 73, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, ganz hellrosa; Frucht mittelgroß oder groß, plattgedrückt mit gelbem Fleisch, löslich; reift in Paris in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht etwas abgeplattet, von einer breiten nur wenig tiefen Furche durchzogen.

Stempelpunkt: vertieft stehend, sehr klein.

Stielhöhle: weit, ausgeschweift aber nicht tief.

Schale: sehr wollig, lebhaft hochgelb an der Schattenseite, dunkelroth an der Sonnenseite.

Fleisch: löslich, gelb und sehr schmelzend; Saft reichlich gezuckert, leicht parfümirt.

Digitized by Google

Stein: kurz, verkehrt oval, abgestumpft, etwas ungleichseitig, abgestumpft an der Basis, kurz gestachelt, an der Oberfläche mit schmalen Furchen versehen; Bauchnaht convex, breit gefurcht, Rückennaht wenig hervorragend, umgrenzt von einer ziemlich breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Wuchs sehr kräftig, mit starken Zweigen von grünrother Rinde.

Blätter: elliptisch, blaßgrün, in eine kurze stumpfe Spitze zulaufend, am Rande wenig tief gezähnt mit nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: klein, ganz hellrosa.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Varietät, deren Früchte Anfang Septembers zu reifen beginnen, ist vom verstorbenen Jean Rey, dem Decaisne sie gewidmet hat, aus Samen gezogen worden. Obschon gelbfleischig sind die Früchte dieser Varietät sehr gut und parfümirt, und fast ganz frei von dem Pflaumengeschmack, der meist allen gelbfleischigen Pfirsichen eigen ist. Decaisne sagt: Wir müssen bedenken, daß die Frucht, welche wir hier abbilden, von einem jungen Baum (hochstämmig) im freien Land genommen wurde, und daß mithin die Früchte am Spalier größer würden geworden sein.

L.

No. 56. Prachtvolle Aprikosenpfirsich, P. Admirable jaune. Cl. I, 2. (1) b.

Prachtvolle Aprikosenpfirsich. fast ** Ende September, Anf. Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine sehr alte Sorte, welche Merlet 1675 als Pêche d'Abricot ou Scandalie und der Cat. de Chartr. als l'Abricotée ou Admirable jaune, ebenso Nollin in Essai als l'agric. mod. 1755 aufführt. Sie ist als Spätpfirsich vorzüglich für die wärmeren Lagen werthvoll und in den deutschen Gärten nur selten zu finden, obschon sie früher vielfach angepflanzt wurde.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 12, wonach Beschreibung und Abbildung. Lucas Steinobstsorten Württemb. Taf. V., Abb. aber nicht gelbschalig genug. Dittr. II, Nr. 26 als Gelbe wunderschöne Spätpfirsich, Apricosenpfirsich, Ananaspfirsich. Ant. S. 8, Taf. 19, Duhamel II, p. 362, Nr. 24.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein; Früchte groß; Fleisch gelb, löslich; reift gegen Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht ziemlich rund, manchmal auch etwas gedrückt, leicht und schmal gefurcht, selten etwas ungleichhälftig und an der Oberfläche oft beulig.

Stielhöhle: mittelgroß, regelmäßig abgerundet, ausgeschweift und nicht tief.

Schale: löst sich manchmal schwer vom Fleisch, bei der Reife nimmt sie eine orangegelbe Farbe an, mehr oder weniger dunkelroth gefärbt auf der Sonnenseite. Die Frucht ist mit einem zarten dichten graulichen Pflaum überzogen.

Stempelpunkt: auf einem kurzen Stachel, der in der Mitte der durch die Naht gebildeten Vertiefung steht.

Fleisch: ziemlich fest, löslich, gelb, nach dem Steine mehr oder weniger rosaviolett; Saft ziemlich reich, wenig gezuckert, an den Geruch einer Aprikose erinnernd; läßt aber im Munde zuweilen einen mehr oder weniger adstringirenden Geschmack zurück.

Stein: groß, beim Ablösen des Fleisches mit rothen Fasern umgeben, von beiden Seiten gewölbt, gegen die Basis hin abnehmend und breit abgestumpft, oft einen Saum bildend; der Stein endigt in einer sehr kurzen Spitze; an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Bauchnaht deutlich entwickelt, erhaben mit dicken Kanten, durch eine breite und ziemlich tiefe Furche getrennt, Rückennaht hervorragend, zusammengedrückt, fast schneidend, stark und breit gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum von mittlerem Trieb; Aeste eher schlanker als dick; die Rinde ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite roth oder violett verwaschen.

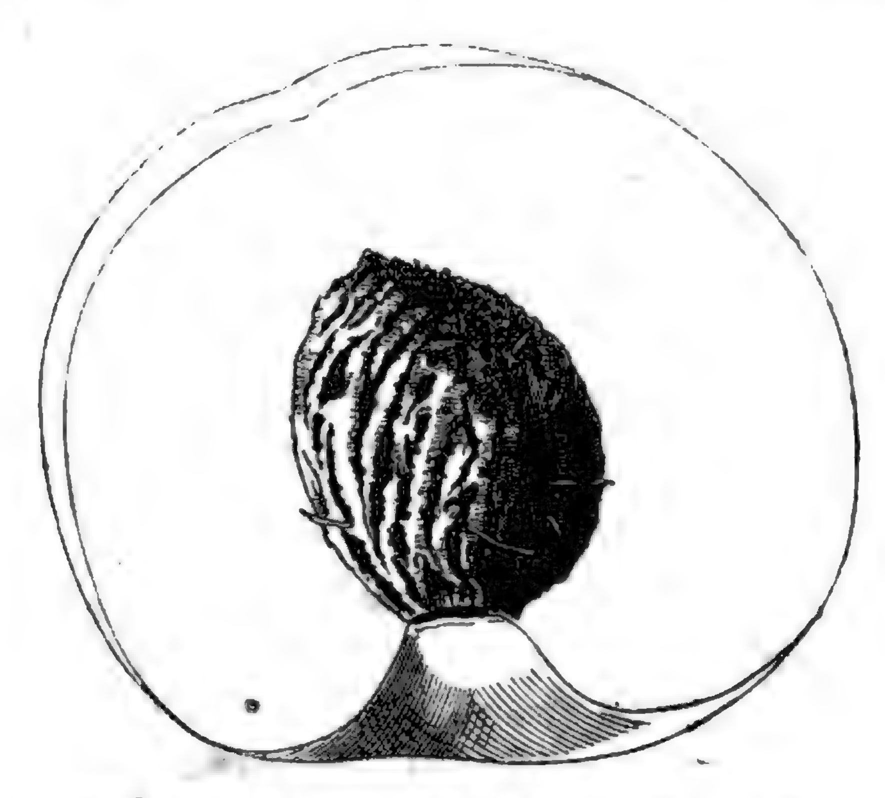
Blätter: drüsig, nur wenig gezahnt, schmal, manchmal leicht wellenförmig, fast immer gefurcht oder zusammengefaltet, von grüngelber Färbung; Drüsen nicht sehr zahlreich, oft am Saume der Blätter hervortretend, nierenförmig, zuweilen gemischt, oft fast kugelig.

Blüthen: sehr klein, lebhaft rosenroth, Blumenblätter ausgebreitet, länglich, regelmäßig, mit einem deutlichen Nagel versehen; Staubfäden kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Prachtvolle Aprikosen-Pfirsich oder **P. Admirable jaune** reift in der Gegend von Paris in der zweiten Hälfte des Septembers. Ohne daß die Frucht von erster Qualität ist, so wird sie doch in trockenen und warmen Jahren sehr angenehm, während sie in kalten Jahren fade schmeckt und hart bleibt, ihr Fleisch ist dann beinahe farblos, aber das, was die Frucht werthvoll macht, ist, daß ihre Reife in eine Periode fällt, wo die Pfirsiche aufhören, häufig zu sein.

L.

No. 57. Schöne Jersey-Pfirsich, Pêche Unique. Cl. I, 2. c. (a).



Schöne Jersey-Pfirsich ** Ende August, Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Nach Flay wurde diese Sorte in einem Wald von Neu-Jersey wildwachsend gefunden.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard fruit. du Mus. 2, wonach Beschreibung und Abbildung. New Americ. Orchardist 1835, the Orchard and fruit Garden 1839.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, sehr lang und unregelmäßig gezähnt; Blüthen sehr klein; Frucht mittelgroß mit lösigem Fleisch; Reife gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: gewöhnlich ungleichhälftig und beulig, auf einer der Seiten mit einer sehr engen Furche versehen, die um so tiefer wird, je unregelmäßiger die Frucht ist.

Stempelpunkt: gewöhnlich einen sehr kleinen Stachel bildend.

Stielhöhle: weit ausgeschweift, wenig tief.

Schale: ziemlich dick, leicht vom Fleisch ablösig, mit einem dichten, grauen Flaum bedeckt, im Schatten weißlich, auf der Sonnenseite dunkelroth oder lila gefärbt.

Fleisch: lösig, weiß oder rosafarbig, am Stein dunkelroth, schmelzend, voll gezuckerten, fein säuerlichen oder weinigen Saftes.

Stein: rostroth oder bräunlich, sehr unregelmäßig oval, zusammengedrückt (besonders auf einer Seite), tiefgefurcht, manchmal gegen die

Mitte bauchig, an der Basis verschmälert, abgestumpft oder durch einen kleinen borstenförmigen Stachel begrenzt; Rückennaht beinahe gerade, wenig hervorragend, der ganzen Länge nach zusammengepreßt, auf den Seiten von einer engen, ziemlich tiefen Furche begleitet; Bauchnaht sehr convex, kaum gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum im Allgemeinen nicht sehr kräftig, mit dicken, kurzen Zweigen; Rinde violett, oft dunkler roth gefleckt.

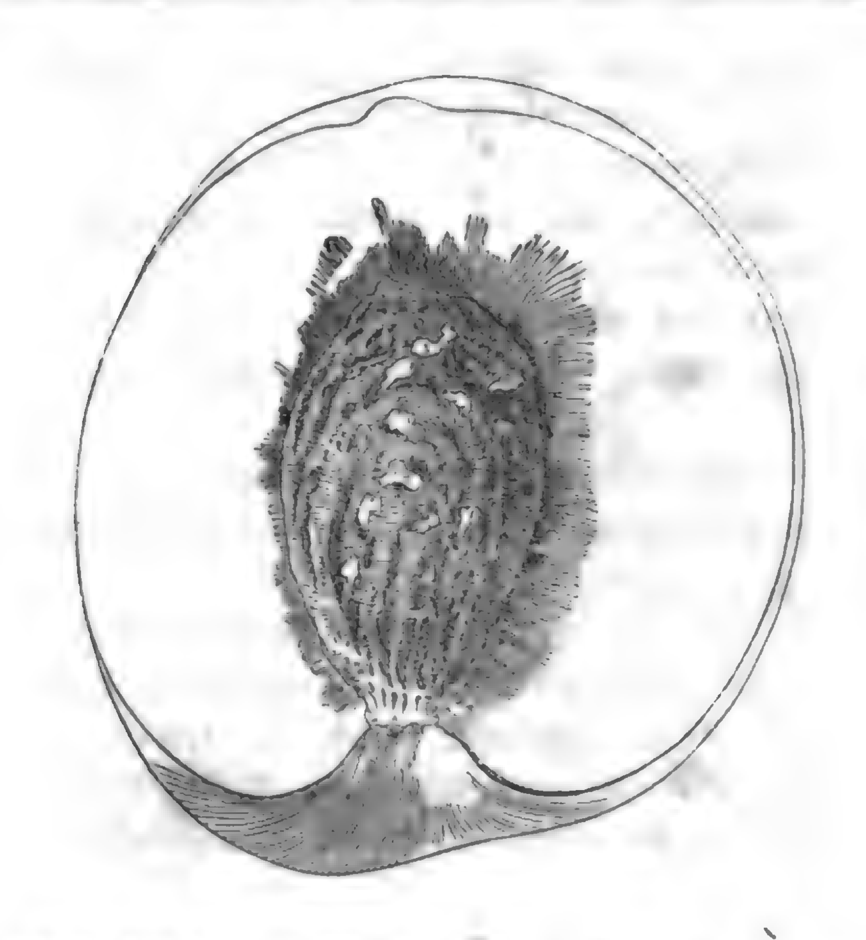
Blätter: sehr gedrängt stehend, drüsenlos, ziemlich dick, lang, schmal, sehr ungleich gezähnt.

Blüthen: sehr klein, glockenförmig, matt lila rosa; Blumenblätter länglich, leicht eingewölbt; Staubfäden wenig hervorragend, wiewohl nur selten eingeschlossen, erreichen oft die Länge der Blumenblätter.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte ist wegen ihren ganz besondern Zähnen an den Blättern mit keiner andern zu verwechseln; die Früchte sind in heißen Jahren ziemlich gut, bleiben hingegen in kalten und feuchten Jahren geschmacklos; sie passiren sehr schnell, wenn sie ihre volle Reife am Baume erlangen, daher ist es rathsam, sie etwas vor der Reife zu pflücken und in der Obstkammer ihre Reife erlangen zu lassen. Diese Sorte muß an eine gute Lage und in trockenen Boden gepflanzt werden; sie hat den Fehler, oft vom Mehlthau befallen zu werden, man muß daher bei den ersten Spuren dieser Krankheit das Schwefeln anwenden.

L.

No. 58. Blutpfirsich v. Manosque, P. Sanguine de Manosque. Cl. I, 2. c.



Blutpfirsich von Manosque. * Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Decaisne, welcher sie zuerst aufführt, erwähnt die Abstammung derselben nicht.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 68, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, zartrosa; Frucht groß; Fleisch löslich, roth; in Paris in der ersten Hälfte des Septembers reifend.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, etwas höher als breit, an beiden Enden ein wenig verschmälert, oder etwas verdickt gegen die Spitze, ungleichseitig und leicht gefurcht auf einer Seite.

Stempelpunkt: ebenstehend, klein.

Stielhöhle: sehr klein, zugerundet und nur wenig tief.

Schale: wollig, mit einem grauen Puder, violett gestreift und gefleckt auf röthlichem Grunde.

Fleisch: löslich, blutroth unter der Schale, auf den andern Theilen der Frucht weniger gefärbt und geflammt, mehr fest als schmelzend zu nennen, oft ein wenig faserig; Saft reichlich und wenn die

Frucht im Zustand ist, wo sie genossen werden kann, erhaben, läßt aber im Munde einen scharfen Nachgeschmack zurück.

Stein: groß, etwas ungleich, dunkelroth, länglich, verkehrt eiförmig, stark verdickt gegen die Spitze hin, welche abgerundet ist und in eine kleine Stachelspitze ausläuft; am Grunde stark verschmälert, auf der Oberfläche breite und tiefe Furchen; Bauchnaht erhaben, von einer breiten Furche durchzogen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum ist im Allgemeinen nicht kräftig; Zweige sind ziemlich schlank mit rother Rinde versehen.

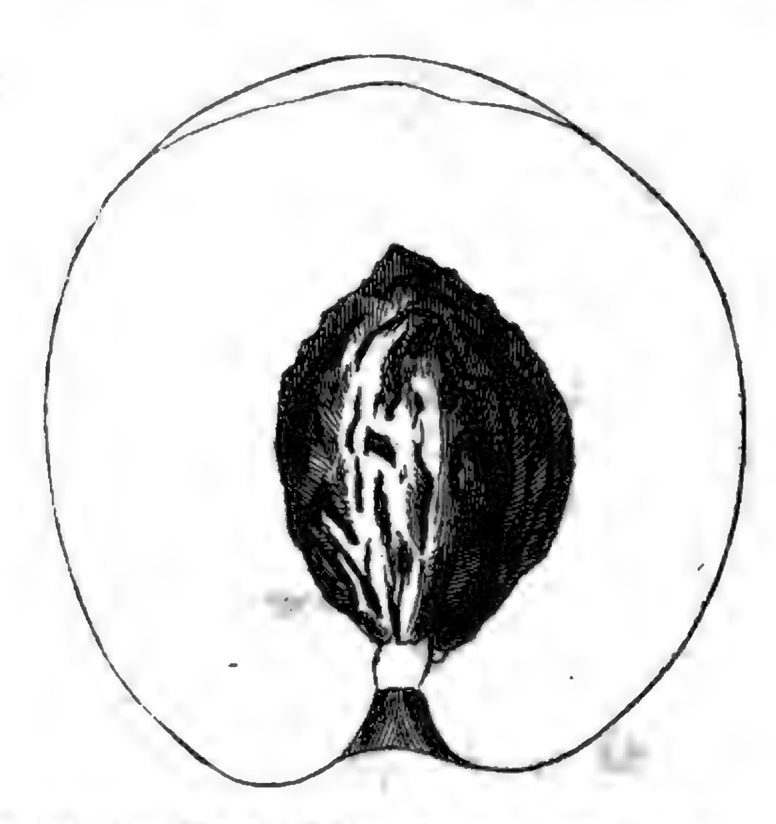
Blätter: etwas schmal, gedreht, der Länge nach gefaltet, deutlich gezähnt; die Mittelrippe meist violett; Drüsen nierenförmig, stark und verschwinden schnell wieder.

Blüthen: groß, zart rosa; Blumenblätter ausgebreitet, verkehrt eiförmig, nach unten zu kurz benagelt; Staubgefässe gleichmäßig und kurz.

Allgemeine Bemerkungen: Diese sehr fruchtbare Varietät gehört zu der Gruppe der Blutpfirsiche, wie es ihr Name anzeigt; sie reift ihre Früchte in der ersten Woche des Septembers. Ohne gerade zur ersten Qualität zu zählen, bringt sie doch bisweilen in warmen Jahren und wenn sie in trockenes Land gepflanzt ist, recht gute Früchte.

L.

No. 59. Gewöhnliche Blutpfirsich, Sanguinole. Cl. I, 2. c.



Gewöhnliche Blutpfirsich. Baum *, Ende September.

Heimath und Vorkommen: Eine sehr alte Pfirsichsorte, welche sich durch den Stein ächt fortpflanzt und in den Weinbergen in Württemberg, Baden, Hessen häufig zu finden ist.

Literatur und Synonyme: Duhamel, Christ und alle älteren Pomologen führen diese Frucht auf. Antoine 17, Taf 44. (wonach die Abb.). Dittrich Obstk. II, Nr. 21. Man findet für dieselbe den Namen „Weinbergspfirsich" Betterave, Druselle.

Allgemeine Merkmale: Die Blätter mittelmäßig groß, dunkelgrün, auf dem Rücken sind die Rippen meistens purpurröthlich, wie es allen Pfirsichen mit rothem Fleische eigen ist; der Baum wird mittelmäßig groß und trägt ziemlich reichlich, die Sommertriebe sind dünn; die Frucht reift Mitte Oktober.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß, rund, vom Stiele gegen die Spitze durch eine seichte Vertiefung getheilt.

Stempelpunkt: sehr klein, ziemlich auf der Spitze stehend.

Stielhöhle: tief, nicht sehr weit.

Schale: schwarzpurpurroth, von einer grauen Wolle überzogen, und dadurch sehr kenntlich; mitunter sind düsterrothe Streifen bemerkbar.

Fleisch: roth, wie bei einer Rothen Rübe und wenig saftig; der

Saft ist ziemlich gut, wenn der Sommer und Herbst warm und trocken ist; die Frucht dient vorzüglich zum Einmachen und nicht zum Rohgenuß.

Stein: im Verhältniß zur Frucht klein, von braunrother Farbe, länglich, unten abgestumpft, er löset sich gut vom Fleische.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt ziemlich reichlich; die Sommertriebe sind dünn, auf der Schattenseite grün und hellpurpurroth, auf der Sonnenseite dunkelroth.

Blätter: mittelgroß, dunkelgrün, die Adern unterhalb des Blattes meist purpurroth, der Rand wenig und fein gezähnt.

Blüthen: groß, Blumenblätter muschelförmig.

Allgemeine Bemerkungen: Man erzieht diese Pfirsich gewöhnlich aus Samen, durch welchen sie sich mit sehr kleinen Abänderungen fortpflanzt und zieht sie dann hochstämmig; der Baum verlangt übrigens eine warme Lage.

Als Hochstamm gedeiht der Baum recht gut und wird in den Weinbergen Württembergs häufig als solcher angepflanzt; er trägt sehr reichlich; die Früchte dienen besonders zum Einmachen.

L.

No. 60. Prachtvolle Blutpfirsich, Pêche sanguine Grosse Admirable.
Cl. I, 1. c.

Prachtvolle Blutpfirsich. * Ende Septbr., Anfang Oktbr.

Literatur und Synonyme: Dec. jard. fruit. du Mus. 61., wonach Abbildung und Beschreibung. Die Abstammung scheint unbekannt, da Decaisne nichts davon erwähnt.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, von schönem dunklem Rosenroth; Frucht kugelförmig, mittelgroß oder selbst groß, mit nicht anhängendem Fleisch, in Paris reifend in der letzten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß oder groß, beinahe kugelförmig, manchmal etwas höher als breit, mit einer sehr wenig tiefen Furche versehen; an der Spitze etwas abgeflacht.

Stielhöhle: furchenartig, verengt, ziemlich tief.

Schale: flaumig, mit aschgrauem flockigem Flaum, düster roth, mit Streifen oder dunkleren marmorartigen Flecken versehen; die Schale ist manchmal auf den stark der Sonne ausgesetzten Theilen purpurroth, und erscheinen dann jene Flecken mehr auf der Schattenseite.

Fleisch: ablöslich, dunkelroth-violett im Umfange und in der Umgebung des Steins, der übrige Theil rosenfarbig oder roth gestreift, ziemlich saftreich, wenn die Frucht zur rechten Zeit gepflückt ist, wenig gezuckert, leicht gewürzt.

Stein: dunkelroth oder röthlich, mittelgroß, ziemlich gewölbt, oval; die Spitze mit einem Stachel versehen, breit an der Basis; die Backen mit zahlreichen und ziemlich tiefen Furchen versehen; Bauchnaht hervorstechend, schmal, Rückennaht ziemlich breit, hervorstechend, begleitet auf jeder Seite von einer breiten Furche.

Beschreibung des Baumes. Eigenschaften des Baumes: Baum sehr zärtlich, mit einer rothen, manchmal ins Ziegelrothe übergehenden, später dunkelrothen Rinde.

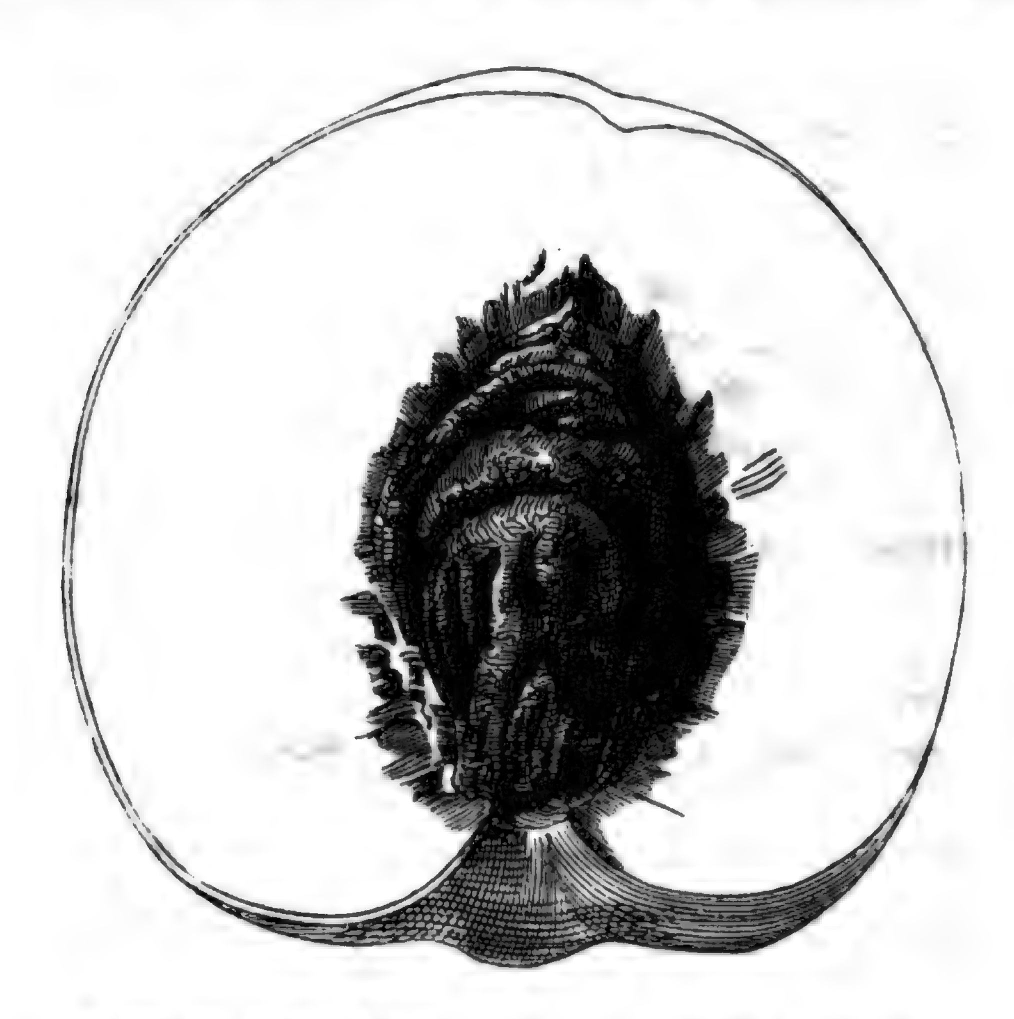
Blätter: drüsig, klein, ziemlich schmal, wellenförmig, manchmal blasig, fast zusammengedreht, mit kurzen, ziemlich breiten, abgestumpften Zähnen versehen; Drüsen nierenförmig, oft verschieden (schildförmig).

Blüthen: groß, von schönem Rosenroth, ähnlich denen der großen Mignon-Pfirsich, mit ausgebreiteten, breiten, ovalen, an der Basis in einen kurzen Nagel verschmälerten Petalen; Staubfäden dunkel rosenroth.

Allgemeine Bemerkungen: Wie der Name anzeigt, gehört die Prachtvolle Blutpfirsich zu der Abtheilung der Pfirsiche mit fast vollkommen rothem Fleisch. Die Früchte reifen gegen das Ende des September; ohne von der ersten Qualität zu sein, sind sie doch ziemlich schmackhaft, wenn der Baum in guter Lage, in trockenem und warmem Boden gepflanzt ist. Der Baum trägt reichlich, aber, da er schwachwachsend ist, ist es, um ihn nicht zu schnell zu erschöpfen, vortheilhaft, ihm eine Anzahl junger Früchte zu nehmen.

L.

No. 61. Cardinal Fürstenberg, P. Sanguine Cardinale. Cl. I, 2. c.



Cardinal Fürstenberg. ** Mitte bis Ende Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere französische Sorte, von welcher man behauptet, sie pflanze sich durch den Stein fort.

Literatur und Synonyme: Cardinal von Fürstenberg, Pom. franc. 2, 345. Dec. Jard. fruit. 67, wonach Beschreibung und Abbildung. Dittr. II, Nr. 18 als Große Blutpfirsich Cardinal Fürstenberg, Pêche Cardinal, Duhamel II, p. 43, Taf. 31.

Allgemeine Merkmale: Die Blätter haben nierenförmige Drüsen; Blüthen klein; Frucht sehr groß; Fleisch löslich; reift in Paris in der ersten Woche des Oktober.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht sehr groß, kugelig, oder etwas höher als breit, bisweilen abgerundet an der Spitze und auf derselben mit einer kleinen Erhöhung versehen.

Stempelpunkt: oben auf der Frucht stehend, auf einer sehr kleinen Erhöhung.

Stielhöhle: nur wenig tief, nach unten sanft erweitert.

Schale: sehr am Fleisch anhängend, bedeckt mit einem grauen, wolligen, flockenartigen Sammet, rothbraun oder braun marmorirt.

Fleisch: löslich, dunkelblutroth, hauptsächlich nahe bei der Schale, mehr fest als schmelzend, wenn die Frucht vollständig reif ist; Saft gezuckert, leicht gewürzt, und von einem ganz besonders angenehmen Geschmack.

Stein: wenn man ihn aus dem Fleische nimmt ganz roth, verkehrt eiförmig, elliptisch, am Grunde sehr verschmälert, jenseits der Mitte aufgeschwollen, abgerundet an der Spitze, welche von einer kurzen ziemlich großen Stachelspitze begrenzt ist; Oberfläche mit breiten und tiefen Furchen versehen; Bauchnaht wenig bemerklich, Rückennaht ziemlich hervorragend, gewölbt abgerundet, an den Seiten leicht gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, mit langen, gut ausgebildeten oder wohl ernährten, dunkelrothen braungefleckten Aesten.

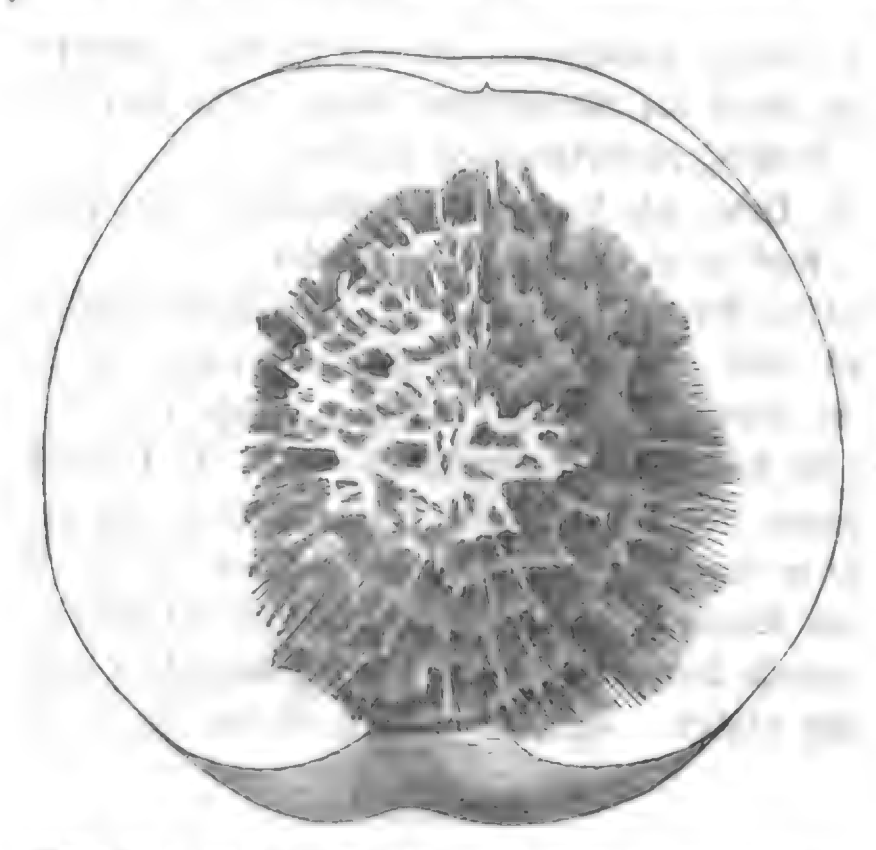
Blätter: drüsig, etwas gedreht, ziemlich schmal, zugespitzt am Ende, stark gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend; Mittelrippe dunkel-rothviolett; die nierenförmigen Drüsen verschwinden rasch wieder.

Blüthen: klein, rothviolett; Blumenblätter verkehrt eiförmig, etwas concav, nach unten zu lang verschmälert; Staubgefässe sehr wenig hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Cardinal Fürstenberg reift ihre Früchte gegen die Mitte Oktober; sobald sie klein oder mittelgroß sind, so behalten sie ihre längliche Form, während im Gegentheil, wenn sie sehr groß sind, sie kugelförmig werden. Diese Varietät, deren Früchte sehr gut, obgleich spät sind, scheint in ihrer Jugend nicht sehr fruchtbar zu sein, wahrscheinlich wegen ihres sehr starken Wuchses. Die Früchte, deren Fleisch ziemlich fest ist, halten sich lange, nachdem sie gepflückt sind, weshalb sie sich leicht in große Entfernungen versenden lassen.

L.

No. 62. Sämling von Montreuil, Pavie Gain de Montreuil. **Cl. II, 2. a.**



Sämling von Montreuil. * Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Wurde in der Umgebung von **Montreuil** gegen das Jahr 1842 aus Samen gewonnen.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 33, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein; Frucht kugelig, stark gefärbt; Fleisch sehr anhängend; reifend in der letzten Hälfte des August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: groß, kugelig oder mitunter leicht plattgedrückt, auf der einen Seite von einer ziemlich flachen Furche durchzogen, die in eine abgerundete Vertiefung ausläuft.

Stempelpunkt: ein kleines Spitzchen bildend, oben auf der Frucht stehend.

Stielhöhle: sehr eng.

Schale: mit einem kurzen Flaum bedeckt, auf der Sonnenseite dunkel und beinahe schwarz gefärbt und etwas marmorirt.

Fleisch: sehr anhängend, gelblichweiß oder lachsfarbig, fest, zähe, am Stein blutroth, nur wenig gezuckert und wenig gewürzt.

Beschreibung des Baumes. Der Baum ist außerordentlich kräftig und sehr fruchtbar, sich vielfach verzweigend; die Rinde des jungen

Holzes ist auf der Schattenseite dunkelroth und in der Sonne violettroth gefärbt.

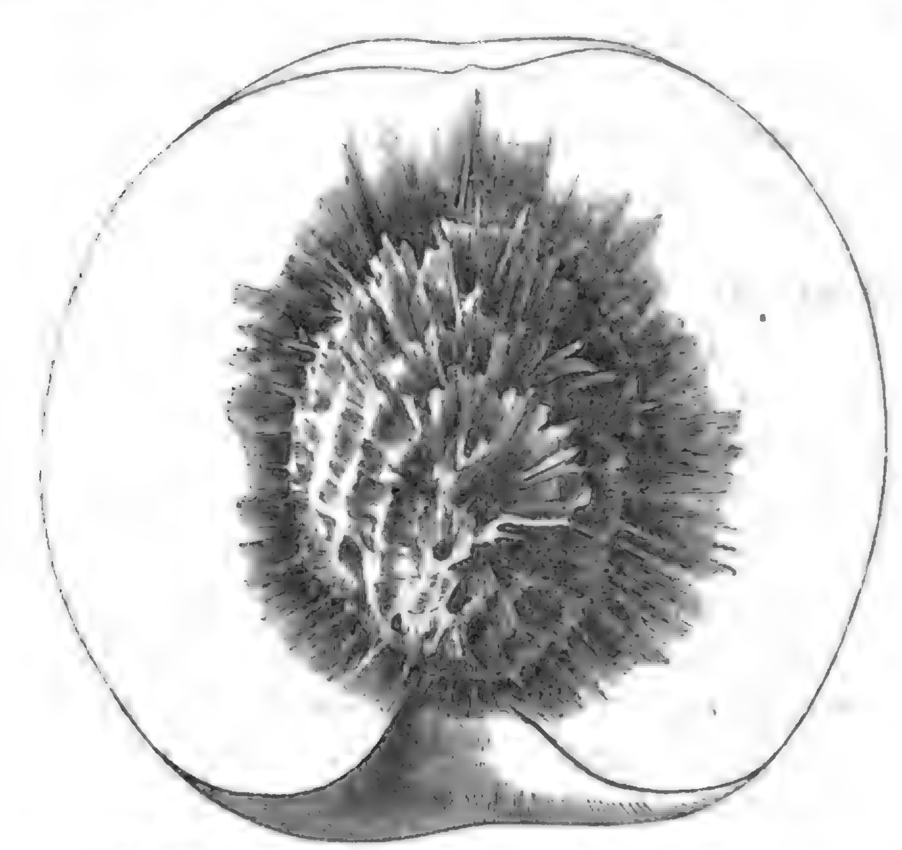
Blätter: drüsig, dunkelgrün, ziemlich breitoval oder ovalelliptisch, oft wellig und längs der Mittelrippe blasig, sehr kurz gezähnt, mit sehr wenigen, kleinen, nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: klein, sehr blaßroth, Blumenblätter auseinanderstehend, verkehrt oval, stark in einen Nagel verschmälert.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte dieses Pfirsichsämlings von Montreuil sind sehr schön und erinnern etwas an die Galand-Pfirsich oder die Rothe Magdelene. Leider spricht nur ihre Schönheit für sie, denn sie sind völlig geschmacklos; auch A. Lepère in Montreuil stand davon ab, diese Varietät zu vermehren und zu verkaufen, trotzdem, daß er sie für seine Gärten erworben hatte. Aus diesem Grunde ist diese Sorte sehr wenig verbreitet; es ist daher ein großes Unrecht, daß manche Baumschulbesitzer sie noch empfehlen und unter die besseren Pfirsiche zählen. Zum Einmachen ist die Frucht indessen sehr brauchbar.

L.

No. 63. Chang-Hai-Pfirsich, Pavie de Chang-Hai. Cl. II, 2. a.



Pfirsich von Chang-Hai. * Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Eine japanesische Pfirsich, welche durch Siebold in die französischen und deutschen Garten eingeführt wurde.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 5, wonach Beschreibung und Abbildung. Man nimmt den obigen Namen auch an als Syn. für die Lindley Pfirsich, welche aber weit größer ist und deren Blüthen nur mittelgroß sind.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig; Drüsen nierenförmig; Blüthen sehr groß; Frucht groß, oft ungleichhälftig; Fleisch stark anhängend; reift in Paris Anfang September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich groß, verkehrt eiförmig, meist höher als breit, oft ungleichhälftig, an der Spitze etwas plattgedrückt.

Stempelpunkt: auf der Spitze stehend, klein, sehr kurz, schwärzlich.

Stielhöhle: breit, regelmäßig, nicht sehr tief.

Schale: sehr wollig, hart anzufühlen, gelblich weiß, auf der Sonnenseite und besonders nach der meist gefärbten Stielhöhle zu, carminroth oder violett verwaschen oder gestreift.

Fleisch: außerordentlich anhängend, derb und faserig, fest, weiß, in der Nähe des Steins rosenroth; Saft sehr reichlich, aber nicht be-

sonders angenehm, etwas zusammenziehend, im Munde einen zusammenziehenden Geschmack hinterlässend.

Stein: im Verhältniß zu seiner Größe kurz, ungleichseitig eiförmig, beide Seiten bauchig, mehr durchlöchert als gefurcht, an der Basis breit abgestumpft, nach oben mit einer starken sehr breiten Spitze endigend; Bauchnaht gewölbt, breit gefurcht, Rückennaht nur wenig hervortretend, auf beiden Seiten mit einer breiten Furche versehen.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst nur mittelstark, seine Zweige sind nicht sehr zahlreich, dick, gedrungen; Rinde rothgelb, manchmal auf der Sonnenseite geröthet.

Blätter: drüsig, sehr groß, hellgrün, ovallanzettlich, eben, mit kurzen rundlichen Zähnen versehen; Drüsen nierenförmig, sehr groß, oder fast rund, kugelförmig (gemischte Drüsen).

Blüthen: sehr groß, schön rosenroth, mit etwas lila vermischt; Blumenblätter breitherzförmig, nach unten zu kurz benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich von Chang-Hai läßt sich, wenn man die Früchte auch nicht zur Hand hat, sehr leicht wiedererkennen, sei es durch die bedeutende Breite ihrer Blätter, oder durch die Größe ihrer Blüthen, welche schön rosenroth gefärbt und etwas gewölbt sind; der Baum wächst schwach, ist von kurzer Dauer, wird leicht kahl und bildet nie einen schönen Baum; die nur sehr mittelmäßige Frucht fällt sehr leicht vom Baum ab, läßt sich jedoch gut im Obsthaus aufbewahren; in Paris reift sie in der ersten Hälfte des September.

L.

No. 64. Gefüllte weiße China-Pfirsich, Pavie de Chine à fleurs blanches doubles. Cl. II, (3) a.

Gefüllte weiße China-Pfirsich. * Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Diese chinesische Pfirsich wurde aus China 1842 nach England eingeführt und von da nach Frankreich und Deutschland.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 1, wonach Beschreibung und Abbildung. In englischen Baumschulen häufig zu haben als the double white Peach.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, gefüllt, weiß; Frucht klein, nicht gefärbt, mit stark anhängendem Fleisch; in Paris reifend im September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Früchte ziemlich langgestielt, ein wenig höher als breit, oder selten fast kugelförmig, manchmal ungleichseitig und alsdann auf der einen Seite mit einer engen, tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: an der Spitze einen schwärzlichen Krautstachel tragend, oder in der Mitte einer kleinen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: breit, ziemlich tief ausgeweitet.

Schale: sammetartig, sich nicht vom Fleisch lösend, grasgrün, dann zur Zeit der Reife ein wenig gelb werdend, aber sich nie färbend; die Schale läßt Gummi durchschwitzen, der in kleinen kugelförmigen Massen an der Oberfläche sich ansetzt.

Fleisch: sehr stark anhängend, gelblichweiß, faserig, sehr saftig; Saft weinsäuerlich, erhaben und von einem ziemlich guten Geschmack.

Digitized by Google

Stein: knochenartig, sehr hart, elliptisch-länglich, an beiden Backenseiten sehr verdickt, fühlbar verschmälert gegen die Basis, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, mit breiten fast querlaufenden Furchen, mit wenig hervorstehenden Nähten, mit Ausnahme der Rückennaht, welche an der Basis etwas scharf ist.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum sehr kräftig, mit ausgebreiteten Aesten, mit grünlicher und gelblicher Rinde.

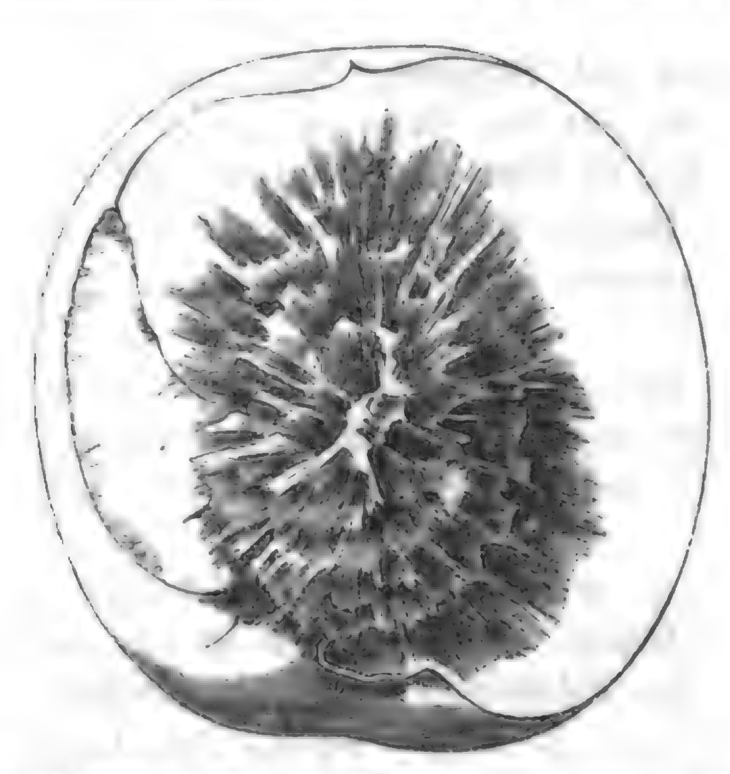
Blätter: drüsig, ausgebreitet, lang und regelmäßig, an beiden Enden verschmälert, fein und regelmäßig gezähnt; Drüsen nierenförmig, schildförmig (gemischt), am Blattstiel oder seltener an der Basis des Blattsaumes stehend.

Blüthen: sehr groß, reinweiß; Knospen groß, kugelförmig; Kelch zimmtbraun, mit zwei getrennten Abtheilungen, von sehr hellem und fast gelblichem Grün; Petalen ausgebreitet, zahlreich, breit, verkehrteiförmig, sehr kurz genagelt, concav; Staubgefäße mit weißen Fäden.

Allgemeine Bemerkungen: Die Blüthen dieser wundervollen Spielart sind sehr zahlreich, halb gefüllt und schneeweiß, sie machen diese Pflanze zu einer der schönsten Zierbäumchen; auch vom Standpunkte der Fruchtbarkeit aus ist sie nicht zu verachten, sie ist überaus fruchtbar und wenn ihre Früchte nicht von der ersten Qualität sind, so sind sie nichts desto weniger sehr genießbar und läßt sich erwarten, daß sie noch etwas größer werden werden, als die auf unserer Abbildung dargestellten, welche von einem Exemplar stammen, das auf Hochstamm gezogen ist, sobald die Bäume als Spalier in guter Lage gepflanzt werden. Man darf hoffen, daß diese Varietät sich durch ihre Samen fortpflanzen wird, da alle Exemplare, die wir bis jetzt erhalten haben, weiße Blüthen hatten, ebenso elegant als die der Mutterpflanze, welcher sie entstammen, und daß wir in der Folge eine neue sehr bemerkenswerthe Gruppe in Pfirsiche aus dieser chinesischen Abart erhalten werden.

L.

No. 65. Nelkenblüthige China-Pfirsich, Pavie de Chine à fleurs d'oillet. Cl. II, 2. a.



Nelkenblüthige China-Pfirsich. * Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus China, von wo sie vor etwa 18 Jahren von la Fortune eingeführt wurde.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 41, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen sehr groß, halbgefüllt, helllila; Frucht klein bis mittelgroß, höher als breit; Reife in Paris gegen Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß, merklich höher als breit, stumpf, zusammengedrückt, von einer Seite durch eine weite Furche von der Stielhöhle an ganz gespalten.

Stempelpunkt: eine kleine, schwärzliche Spitze bildend.

Stielhöhle: breit, ausgeschweift, nicht tief.

Schale: blaßgelb, an der besonnten Hälfte manchmal roth verwaschen.

Fleisch: ganz anhängend, grünlich weiß, um den Stein herum lilarosa gefärbt, sehr saftreich, wenig gezuckert, etwas säuerlich, und oft im Mund eine gewisse Säure hinterlassend.

Stein: klein, regelmäßig, elliptisch, verschmälert und abgestutzt an der Basis, stark abgerundet an der Spitze und mit einem ganz kleinen Stachel gekrönt; auf der Oberfläche mit breiten halbzirkel-

runden Furchen quer durchlaufen; Bauchnaht beinahe gerade oder kaum hervortretend, Rückennaht breit, etwas convex, gefurcht und besonders an der Basis scharf gekantet.

Beschreibung des Baumes. Baum mittelstark, mit aufrechten Aesten, deren Rinde mit einer Menge grauer und hervortretender Punkte übersäet ist, so daß sie dadurch fast runzelig erscheint.

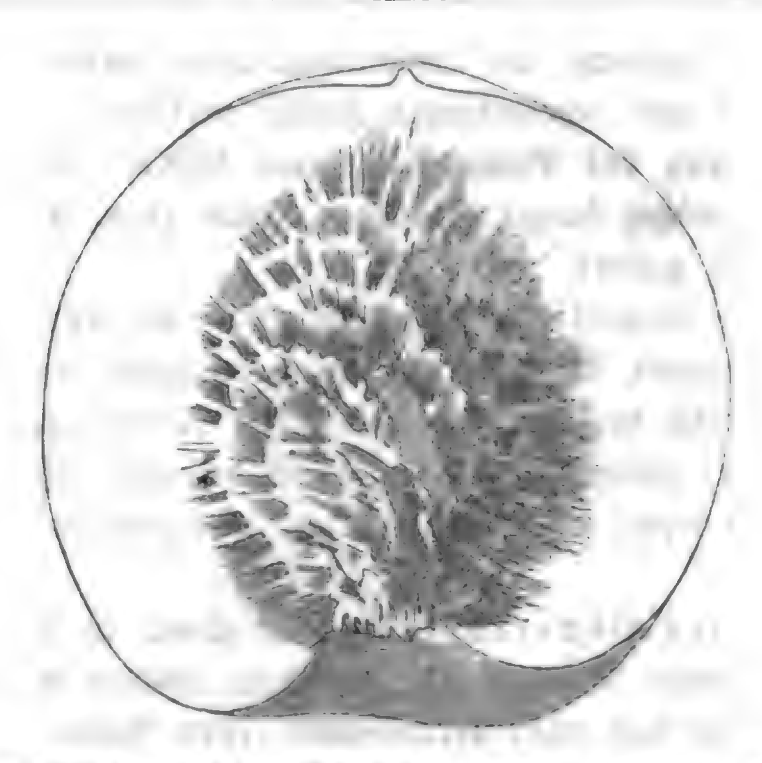
Blätter: länglich oder elliptisch, an beiden Enden verschmälert, mit kurzen und scharfen Zähnen und zahlreichen und großen, nierenförmigen Drüsen.

Blüthen: sehr groß, von veränderlicher Form, halbgefüllt, hell lilarosa und leicht roth gestreift; Blumenblätter etwas zerknittert, sehr abstehend, verkehrt oval, sich regelmäßig in einen ziemlich langen Nagel verschmälernd.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte ist als Zierstrauch betrachtet, sehr schätzbar und übertreffen sie nur wenige Sträucher in dieser Hinsicht; ihre Früchte sind nicht ganz werthlos und haben einen sehr gewürzten Saft; sie zeichnet sich zur Zeit der Blüthe durch ihre verschiedene Färbung und die Entwicklung ihrer Blumenkrone aus; so sieht man neben Zweigen mit lebhaft rosa oder hellzinnoberroth gefärbten Blüthen, Zweige mit lilarosafarbenen Blüthen. Die Blüthen, welche am bäldesten auflösen, zeigen besonders solche Eigenheiten.

L.

No. 66. Rosenblüthige China-Pfirsich, Pavie de Chine à fleurs de Rosier. Cl. II, 2. a.



Rosenblüthige China-Pfirsich. Fast **, Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Diese Pfirsich wurde durch Robert Fortune aus China eingeführt.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 39, wonach Beschreibung und Abbildung. Die französischen Baumzüchter führen die Sorte öfters als Pêche à fleurs doubles de Fortune auf.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, halbgefüllt, purpurroth oder weinroth; Frucht höher als breit, oben und unten verschmälert, oben eine kleine Spitze zeigend; reift in Paris in der letzten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: höher als breit, gewöhnlich etwas ungleichhälftig, an beiden Enden verschmälert, beulig, oft mit einer leichten Erhöhung versehen, ganz oder an der Basis und gegen die Stielhöhle hin durch eine Furche gespalten.

Stempelpunkt: auf einer kleinen spitzen Erhöhung stehend.

Stielhöhle: sehr klein, ausgeschweift und nicht sehr tief.

Schale: wollig, grünlich weiß oder grasgrün, hie und da lilarosa verwaschen.

Fleisch: ganz anhängend, außen herum grünlichweiß, um den Stein herum sehr leicht rosa gefärbt, merkwürdig schmelzend und sehr schmackhaft, gezuckert, fein erhaben, sehr angenehm.

Stein: regelmäßig, elliptisch bis länglich, an seiner Basis sehr verschmälert, an seiner Spitze mit einem Stachel versehen, auf der Oberfläche weitläufig gefurcht; Nähte wenig bezeichnet, die Bauchnaht gegen die Mitte leicht gefurcht, die Rückennaht breit, wenig hervorspringend, mit einer engen und regelmäßigen Furche versehen.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, mit ziemlich dicken und verhältnißmäßig kurzen Zweigen; Rinde glatt, grüngelblich, theilweise braunroth gefleckt.

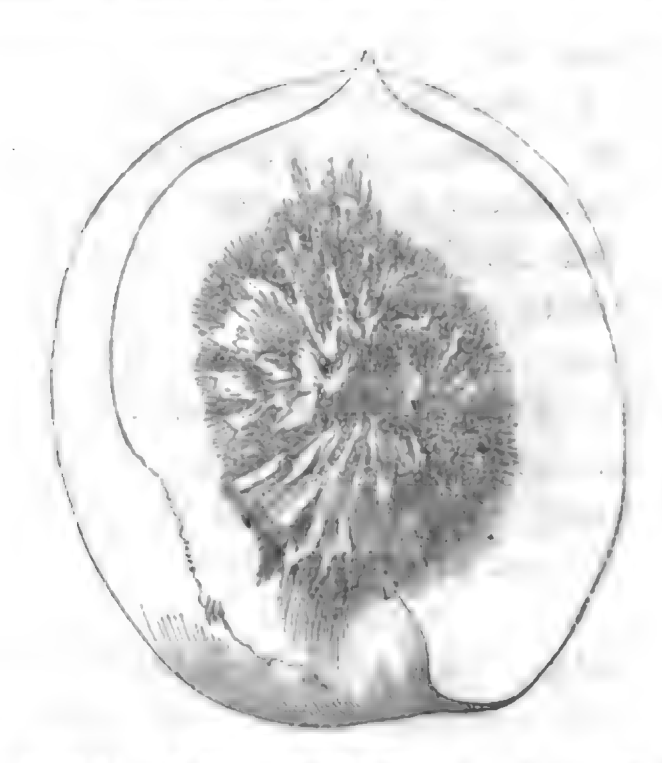
Blätter: lanzettlich, lang zugespitzt, hie und da etwas sichelförmig, fein gezähnt, mit nierenförmigen, ziemlich großen Drüsen versehen, welche rasch verschwinden und breite Narben zurücklassen.

Blüthen: halbgefüllt, sehr lebhaft hellroth; Blumenblätter verkehrt oval, in einen sehr kurzen Nagel verschmälert, innen wie zerknittert.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte ist zunächst durch ihre schönen und großen Blüthen sehr schätzbar, sodann durch ihre Früchte, welche, wenn sie auch nicht gerade vom ersten Range sind, jedoch viele andere kultivirte Sorten übertreffen; allerdings kann man der Sorte vorwerfen, daß ihre Früchte etwas klein und nicht vom Steine lösig sind.

L.

No. 67. Rothgefüllte China-Pfirsich, Pavie de Chine à fleurs rouges doubles. Cl. II, 3 (2), a.



Rothgefüllte China-Pfirsich. * Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Diese Pfirsich wurde von **Fortune** aus China gegen 1843 nach England eingeführt, kam aber erst 1855 nach Frankreich; jetzt findet sie sich auch mehrfach in den deutschen Gärten, doch mehr als Zierstrauch, als als Obstbaum.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 28, wonach Abbildung und Beschreibung.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig, mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, gefüllt, mit lebhaftem Scharlachroth; Frucht etwas länglich, oben gewöhnlich eine kleine Spitze bildend; Fleisch nicht löslich, reift in der letzten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht länglich, höher als breit, in mandelförmiger Gestalt, an der Spitze mit einer kleinen warzenartigen Erhöhung, oft etwas beulig, fast immer ungleichhälftig, auf der einen Seite mit einer sehr tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: erhöht, auf einer kleinen warzenähnlichen Spitze.

Stielhöhle: abgerundet, ziemlich tief, schmal und regelmäßig.

Schale: wollig, vom Fleisch unlöslich, grasgrün, in der Reife gelblich werdend, an der Sonnenseite regelmäßig rothcarmin oder violett verwaschen oder getuscht.

Fleisch: sehr anhängend, weiß- oder schwefelgelb und faserig; Saft überfließend, säuerlich, fein und angenehm erhaben.

Stein: elliptisch, verlängert, sehr hart, gegen die Basis hin verschmälert, oberhalb der Mitte eine stark ausgesprochene Wölbung zeigend, am Ende in eine scharfe Spitze verschmälert, die Oberfläche ziemlich tief gefurcht. Nähte mit Ausnahme der Rückennaht kaum fühlbar, welche hervorragend zusammengedrückt und fast schneidend ist.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum von mittlerem Wuchse, meist empfindlich und von kurzer Lebensdauer; Aeste kurz und ziemlich stark; Rinde roth marmorirt, übersät mit kleinen grauen Pünktchen, welche die Zweige fühlbar uneben und feinrauh machen.

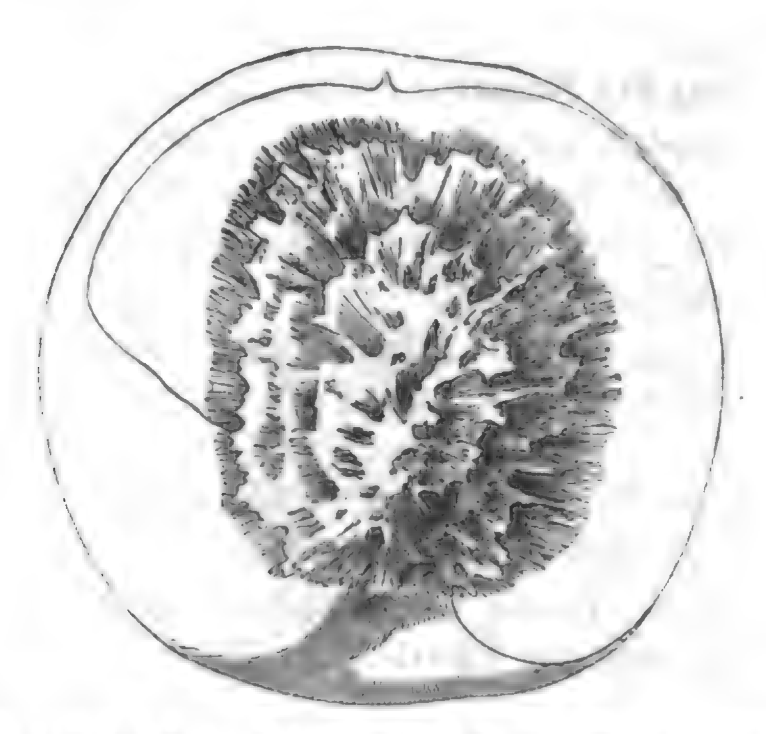
Blätter: sehr nahe zusammenstehend, regelmäßig, in eine fast scharfe Spitze verschmälert, am Rande mit feinen, ziemlich tiefen, meist geradeabstehenden Zähnen versehen. Drüsen zahlreich, nierenförmig und ziemlich groß.

Blüthen: gefüllt, sehr groß, schön dunkelpurpurroth gefärbt; Blumenblätter zahlreich, verkehrt eirund, oft unregelmäßig, in einen kurzen Nagel verschmälert.

Allgemeine Bemerkungen: Obschon der Hauptvorzug dieser Sorte in dem wahrhaft schönen Ansehen ihrer großen rothen Blumen besteht, so ist sie doch auch wegen ihres Ueberflusses an Saft und dem Geschmack der Früchte nicht zu verachten. Dieselben sind in der That sehr saftig, ohne gerade von der ersten Qualität zu sein. Decaisne sagt: es ist nicht zu bezweifeln, daß die Pfirsich von China mit ihren großen Blüthen unter günstigen Umständen noch größere Früchte erzeugen würde, als diejenige, welche uns als Modell gedient haben. Wir haben deren von hochstämmigen Bäumen geerndet, welche ein Dritttheil größer waren, als diejenige, welche unser Bild vorstellt. Ihre Reife tritt in Paris im letzten Viertel des September ein und halten sich die Früchte noch lange im Fruchthaus, wenn man Sorge trägt, sie vor ihrer völligen Reife zu pflücken.

L.

No. 68. Camellienblüthige China-Pfirsich, Pavie de Chine à fleurs de Camellia. Cl. II, 2, a.



Camellienblüthige China-Pfirsich. * Mitte Oktober.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte verdanken wir Hrn. Robert Fortune, der dieselbe von China nach England brachte.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 39, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, Blüthen sehr groß und sehr gefüllt, dunkelpurpurroth; Frucht ungleichhälftig, etwas höher als breit; reifend in Paris in der ersten Hälfte des Oktober.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: etwas höher als breit, ungleichhälftig, oft beulig, an beiden Enden abgerundet oder manchmal mit einer Erhöhung versehen, auf einer Seite von einer Furche durchzogen, die sich in der Spitze der Frucht verliert.

Stempelpunkt: ein kleiner Krautstachel, oben stehend.

Stielhöhle: rund, eng, etwas tief.

Schale: wollig, grasgrün, bei der Reife etwas gelblich werdend, oder mitunter violett verwaschen.

Fleisch: anhängend, grünlich weiß, ziemlich schmelzend, sehr saftreich, gezuckert und erhaben, von leicht abstringirendem Beigeschmack.

Stein: von ziemlich veränderlicher Form, bauchig, oval, rundoval oder verkehrtoval, an seiner Basis sehr verschmälert, an der Spitze

stets in einen sehr kurzen Stachel eingezogen, an der Oberfläche nur wenig gefurcht; Bauchnaht wenig entwickekt, mit enger Furche; Rückennaht hervorspringend, scharf an der Basis, zu beiden Seiten mit enger, ziemlich tiefer Furche begleitet

Beschreibung des Baumes. Baum außerordentlich starktriebig, mit dicken, sehr abstehenden Zweigen; Rinde glatt, röthlich auf der Sonnenseite.

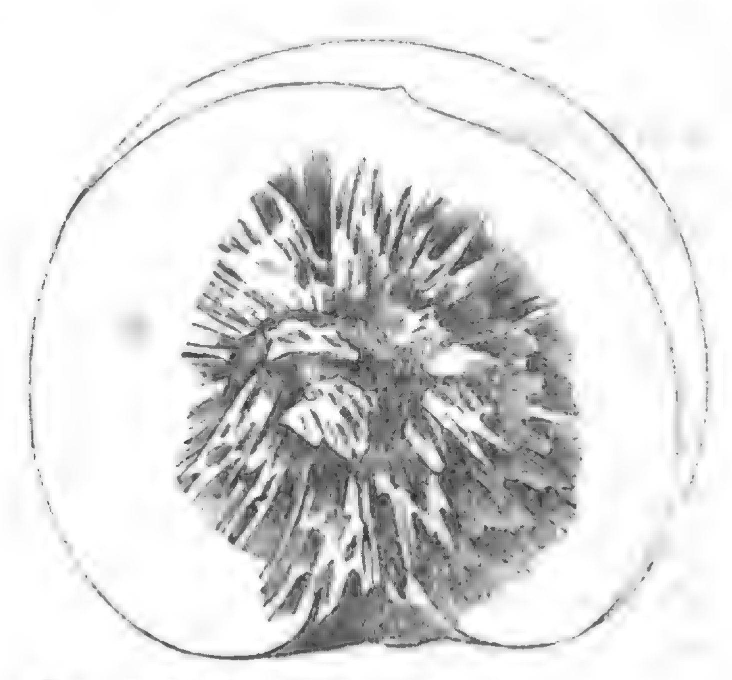
Blätter: mit breiten, nierenförmigen Drüsen, in eine lange Spitze ausgehend, etwas sichelförmig, mit aufwärts gebogenen Rändern, breit und ziemlich kurz gezähnt.

Blüthen: groß, sehr gefüllt, purpur- oder weinroth, Blumenblätter breit verkehrtoval, an der Basis in einen kurzen Nagel auslaufend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Sorte reift sehr spät. Die Früchte sind, wenn auch nicht ausgezeichnet, doch gut, und wenn man an die Blüthe denkt, der an Pracht nichts gleich kommt, so kann man sich einen Begriff von dem Werth dieser Sorte machen.

L.

No. 69. Zwerg-Pfirsich. Pêcher Pavie Nain. Cl. II, 2, a.



Zwerg-Pfirsich. Kaum *, Mitte October.

Heimath und Vorkommen: Das Pomologische Institut in Reutlingen erhielt diese interessante Sorte durch Herrn Dr. Siedhoff aus Nord-Hoboken (Nordamerika), wo sie mehrfach in Cultur ist. Ihre eigentliche Abstammung wird kaum mehr zu ermitteln sein, da Beschreibungen einer solchen Sorte schon vor 100 Jahren existirt haben.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 79, wonach Beschreibung und Abbildung. Die alten französischen Autoren Mollin, Duhamel und andere haben sämmtlich die Pêcher Nain, so auch Antoine Taf. 23. Dittrich II. N. 22.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, sehr dicht stehend, dunkelgrün; Blüthen groß, incarnatfarben; Frucht klein, rund oder platt gedrückt; Fleisch weiß, in der Nähe des Steines schwach rosenroth gefärbt; reift in Paris in der ersten Hälfte des October.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht klein, oft etwas beulig, rund oder nur wenig glatt gedrückt, auf der einen Seite mit einer schmalen, in Folge der ungleichen Entwicklung der Frucht, oft tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze bildend, ziemlich eben stehend.

Stielhöhle: ziemlich breit, ausgeschweift, nicht sehr tief.

Schale: dick, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, weiß, färbt sich auch bei Einwirkung der Sonne.

Fleisch: weiß, unablösig, fast schmelzend, gezuckert, wenig gewürzt, oder fast fad.

Stein: weißlich oder blaßroth, regelmäßig, herzförmig, am Grunde breit abgestumpft, in eine kleine Spitze endigend; Oberfläche stark aber nicht tief gefurcht; Bauchnaht gefurcht, Rückennaht schwach hervortretend, auf jeder Seite mit breiten Furchen versehen.

Beschreibung des Baumes. Derselbe bildet einen buschigen Strauch, selten höher als 2 Fuß werdend. Zweige nicht zahlreich, dick, kurz, an ihrer ganzen Länge mit Blattnarben besetzt, wodurch sie wie geringelt aussehen.

Blätter: drüsenlos, sehr nahe bei einander stehend, hängend, dunkelgrün, verkehrt oval-elliptisch, nach beiden Enden sehr lang und regelmäßig verschmälert, nach vorn besonders stark zugespitzt; Zähne sehr scharf und ungleich, manchmal in die Höhe gerichtet.

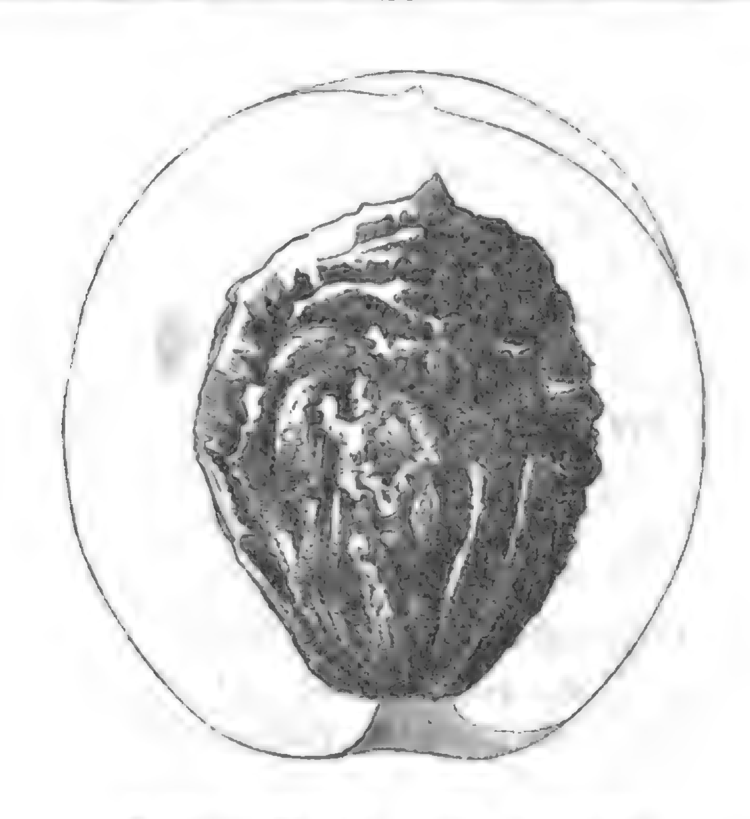
Blüthen: groß, ungemein zahlreich und so nahe neben einanderstehend, daß sie sich meist nur bis zur Hälfte öffnen können, schön, zart blaß rosenroth oder fleischfarben; Blumenblätter länglich, eiförmig, nach unten zu in einen langen Nagel verschmälert; Kelch roth oder grünlich, mit einem sehr kurzen Filz versehen; Einschnitte schmal abgerundet; Staubgefässe nicht über die Blumenblätter hervorragend mit weißen oder hellfleischfarbigen Fäden.

Allgemeine Bemerkungen: Es ist dies eine sehr alte Varietät, welche nur ihres zwergartigen Wuchses wegen Beachtung verdient. Sie erreicht nur 3′ Höhe und bildet einen dichten Busch. Die großen und zahlreichen Blätter stehen so gedrängt, daß sie fast vollständig die Aeste des Baumes bedecken, so daß die Früchte nie gefärbt sind, wenn man das Entblättern nicht anwendet. Die Früchte stehen so gedrängt und drücken sich einander so, daß sie, wenn man das Ausbrechen versäumt, klein und ungestaltet bleiben. Abgesehen von diesen Mängeln sind die Früchte doch nur wenig saftreich, passiren mit einer unglaublichen Schnelligkeit und werden dann so fade, daß sie so zu sagen ungenießbar werden; man muß sie deßhalb vor ihrer vollen Reife pflücken. — Diese Varietät pflanzt sich fast treu durch Samen fort.

Für die Topfobstzucht hat diese Sorte einigen Werth.

L.

No. 70. Trauer-Pfirsich, Pêcher Pleureur. Cl. II, 2. a.



Trauer-Pfirsich. * Ende Oktober.

Heimath und Vorkommen: Catros und Gérand, Baumzüchter zu Bordeaux, sollen auf einer Düne des Golfs von Gascogne einen Pfirsichbaum gefunden haben, dessen Aeste gegen den Boden abwärts wuchsen und der auf Mandel veredelt, sich wie eine Trauuresche oder Trauerweide gebaut hätte; es ist dies der wahrscheinliche Ursprung dieser Sorte. (Vergl. Ann. de la Soc. d'hort. à Paris. VII. p. 91.)

Literatur und Synonyme: Decaisne Nr. 22, wonach die Beschreibung gefertigt wurde. Es hat sich diese Pfirsich ziemlich verbreitet; wir sahen eine ganze Gruppe davon auf Villa Monrepos bei Geisenheim und auch hier im Pomologischen Institut in Reutlingen ist sie auf Hochstamm angepflanzt. Die Sorte soll sich aus dem Stein echt fortpflanzen.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsig; Drüsen nierenförmig; Blumen sehr klein und violettrosa; Frucht mittelgroß, länglich, sehr selten gefärbt, Fleisch anhängend.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht höher als breit, oft beulig, allmählig gegen die Basis hin verschmälert, fast länglich, auf der einen Seite eine ziemlich breite aber nicht tiefe Furche tragend, an der Spitze begrenzt durch einen ziemlich großen abgestumpften Stempelpunkt.

Stempelpunkt: ziemlich groß, eben stehend oder ein wenig hervorragend.

Stielhöhle: sehr klein und nicht tief.

Schale: sehr wollig, grau, weißlich oder bei der Reife gelblich, mit wenig roth verwaschen, zuweilen auf der Sonnenseite etwas gefärbt.

Fleisch: stark anhängend, weiß, um den Stein herum violett rosa, ziemlich schmelzend; Saft überfließend, wenig gezuckert, zuweilen säuerlich, von angenehmem Geschmack.

Stein: sehr breit, in der Mitte verdickt, oder verkehrt eirund, an der Basis abgestumpft, abgerundet gegen die Spitze hin, begrenzt durch einen sehr kurzen Stachel; Oberfläche breit und tief gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum von mittelstarkem Wuchse, hängenden Zweigen, deren Rinde stark gefärbt ist.

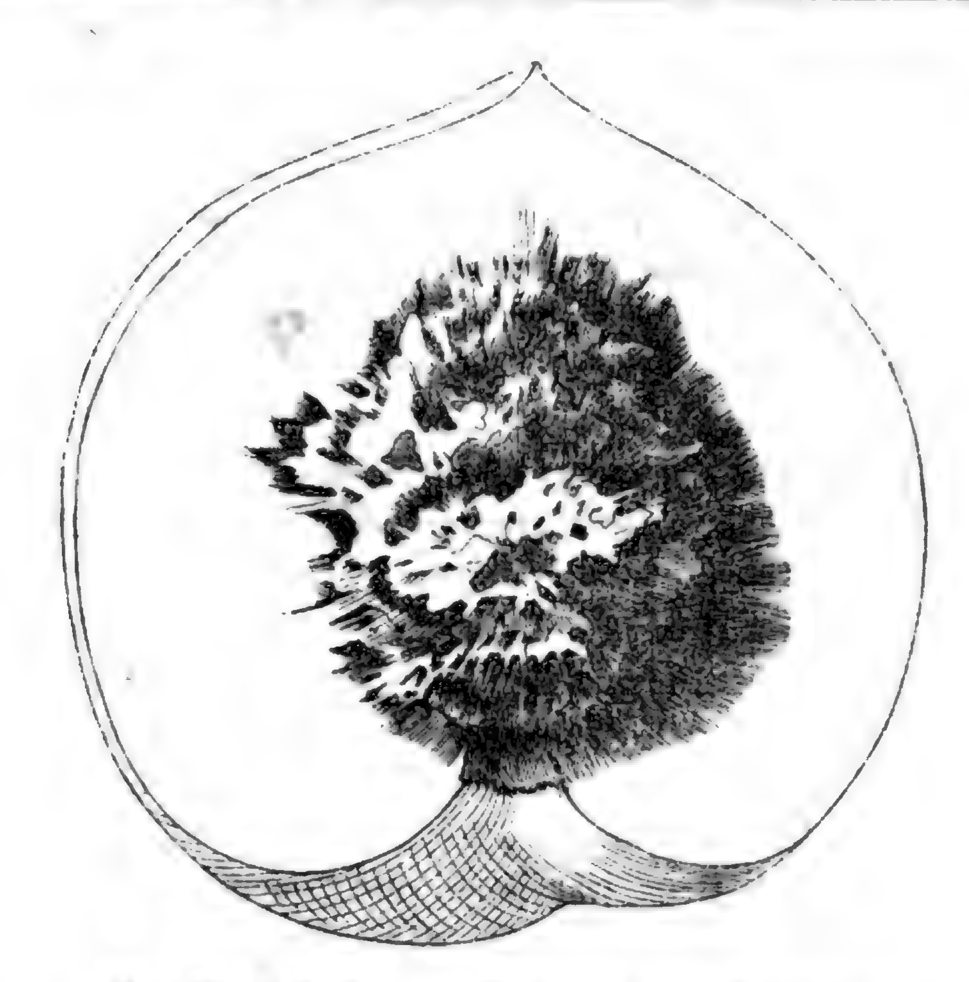
Blätter: drüsig; Drüsen nierenförmig, entweder auf dem Blattstiel, aber seltener am Rande stehend, blasig oder gefaltet an der Mittelrippe, leicht herab gebogen, und am Rande kurz und breit gezähnt.

Blüthen: sehr klein, glockenförmig, rosa violett; Blumenblätter verkehrt eiförmig und nach unten zu plötzlich verschmälert; Staubgefäße hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Trauerpfirsich, deren Früchte unter dem Klima von Paris gegen den 15. Oktober reifen, hat uns immer ein eigenthümliches Naturspiel in der Entwickelung des Steines gezeigt. Dieser Stein, welcher sich sehr spät auf eine unregelmäßige und ungleiche Weise bildet, ist nie vollständig. Die innere Wand ist fast immer unvollständig und zersplittert. Es ist in der That nicht selten bei der reifen Frucht einen Stein im Momente seiner Bildung anzutreffen. Diese Ungleichheit der Dichtheit oder Festigkeit des Steines bewirkt, daß die Frucht sich nicht gut hält. Die Säfte gähren beim Eindringen durch die Höhlung des Kerns und bewirken die Fäulniß der Mandel. Hochstämmig veredelt gewährt die Trauerpfirsich einen sehr schönen Anblick. Decaisne sagt, er habe viele Steine säen lassen, welche alle die Sorte ziemlich treu reproducirt hätten.

L.

No. 71. Heaths Härtling, Pavie Heath, Heath Clingstone. Cl. II, 3, a.



Heaths Härtling. * Ende Oktober, November.

Heimath und Vorkommen: Wurde durch General Heath von Roxbury eingeführt; die Sorte stammt aus Maryland und scheint in Nordamerika ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 63, wonach Beschreibung und Abbildung. Der Thomas Americ. fruit. culturist hat 6 Clingston Pfirsiche oder Härtlinge und führt unsere Sorte bloß als Heath mit den Synonymen Heath Cling und White Heath auf; Clingstone heißt jede Pfirsich mit anhängendem Stein.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit gemischten Drüsen, Blüthen sehr klein, kupferroth, sich nur wenig öffnend; Frucht sehr groß, meistens mit einer starken Erhöhung versehen; Fleisch außerordentlich anhängend; Reife im Oktober bis November.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: groß, oder selbst sehr groß, etwas beulig, auf einer der Seiten eine sehr flache Furche zeigend, gegen die Spitze etwas verschmälert.

Stempelpunkt: auf einer kleinen Erhöhung befindlich.

Stielhöhle: nicht sehr tief, leicht ausgeschweift.

Schale: wollig, gegen Druck empfindlich, weißlich oder blaßgelb, gewöhnlich sanft roth verwaschen oder gestreift.

Fleisch: sehr anhängend, weiß, wenig saftreich und wenig schmackhaft, im Munde einen scharfen, nicht angenehmen Geschmack zurücklassend.

Stein: elliptisch verlängert, an beiden Enden verschmälert, sehr bauchig, an der Oberfläche wenig gefurcht, etwas über der Mitte beinahe höckerig, an der Spitze in einen sehr breiten platten Stachel ausgehend, sehr verdünnt gegen die Basis, welche schmal, schief und abgestutzt ist; Bauchnaht regelmäßig, an der Basis gefurcht; Rückennaht hervortretend, sehr zusammengedrückt, mit Längsfurchen versehen.

Beschreibung des Baumes. Baum: kräftig, mit ziemlich dicken Zweigen, welche eine grünrothe oder auf der Sonnenseite violette Rinde haben.

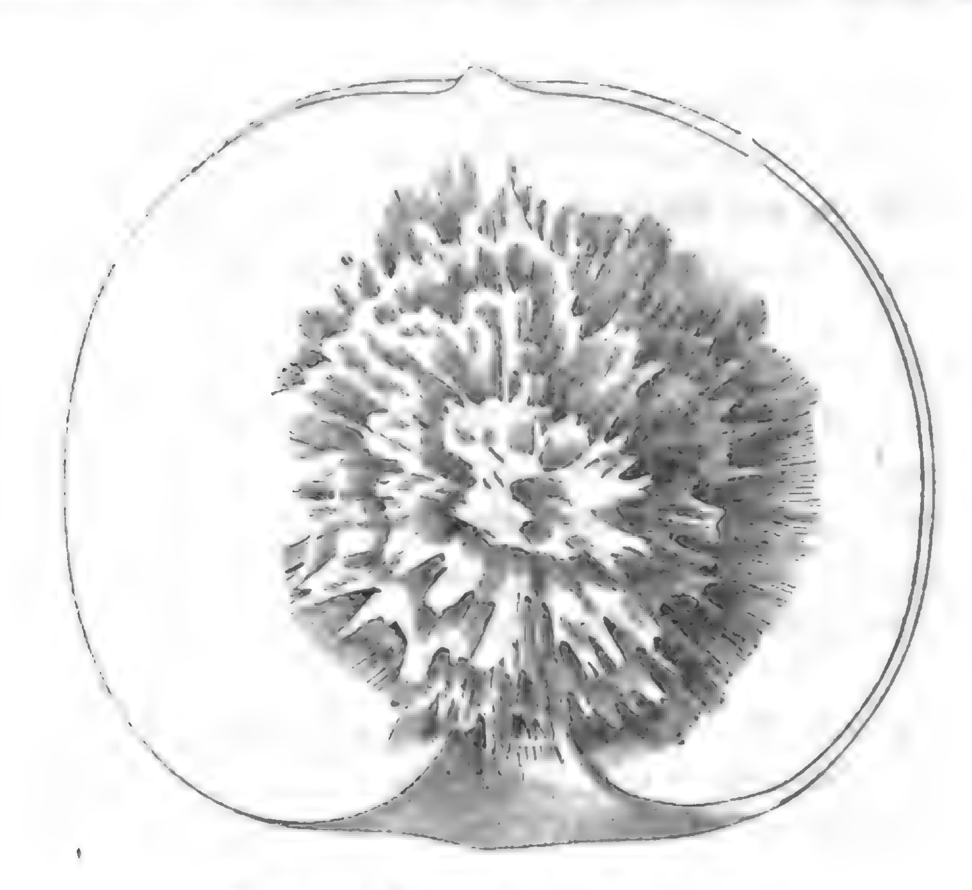
Blätter: lanzettlich elliptisch, nach beiden Enden zugespitzt oder regelmäßig verschmälert, lebhaft grün, glänzend, glatt, mitunter gefältelt, selten eben, mit sehr kurzen Zähnen versehen; Drüsen gemischt, oft auf dem Blattstiel sehr zerstreut, theils kugelig, theils verlängert, endlich aber seltener, wirklich nierenförmig.

Blüthen: sehr klein, sehr schön dunkelrosenroth, sich nur wenig öffnend, Blumenblätter verkehrt oval, Staubfäden gleichhoch oder kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pfirsich Heaths Härtling könnte für das mittlere Frankreich von großem Vortheil sein, jedoch taugt sie nicht für den Norden, wegen ihrer späten Reife, die in Paris erst gegen Anfang December eintritt. Diesem Umstand muß man ohne Zweifel in Paris die geringere Güte zuschreiben. In Amerika, wo es in gleicher Breite viel heißer als bei uns ist, ist ihre Reifzeit viel früher und ihre Eigenschaften scheinen ihr unter den Pfirsichen einen ausgezeichneten Rang zu verleihen, wenn wir nach dem ihr in den Vereinigten Staaten zuerkannten Lobe urtheilen.

L.

No. 72. Bonneuils Härtling. Pavie Bonneuil. Cl. II, 2. a.



Bonneuils Härtling. * November.

Heimath und Vorkommen: Dieser schöne Härtling wurde von Bonneuil in Fontaineblau der Gartenbaugesellschaft in Paris vorgelegt mit dem Bemerken, daß diese werthvolle Spätpfirsich im Departement Seine und Maine aus Samen entstanden sei.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 17, wonach Beschreibung und Abbildung. Annal. d. Soc. hortic. Paris p. 434 (1848). Bivort Album IV, p. 163.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, stark gezähnt; Blüthen groß, hellincarnatroth; Frucht mittelgroß, fast kugelrund; Fleisch vollständig anhängend; reift im Laufe des Novembers.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß, kugelrund, auf der einen Seite mit einer sehr breiten, doch nicht sehr tiefen Furche versehen.

Stielhöhle: sehr weit ausgeschweift und nicht sehr tief.

Schale: kurzflaumig behaart, grünlich weiß, färbt sich auf der Sonnenseite nur sehr schwach, läßt sich vom Fleisch nicht abziehen.

Fleisch: vollständig unablösig, weiß, zähe, ziemlich süß, meist nicht sehr saftreich und von einem nur schwach ausgesprochenen Geschmacke.

Stein: breitoval oder regelmäßig oval, an beiden Enden abgerundet, am Grunde abgestumpft, oben mit einer kurzen aber breiten Spitze endigend; Bauchnaht wenig hervortretend, ziemlich breit, Rückennaht hervorstehend, nach unten etwas zugespitzt, und auf jeder Seite mit einer ziemlich tiefen, mehr schmalen als breiten Naht versehen.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, treibt spät bis in den Herbst hinein; Zweige mittelstark; Rinde hellgrün, sehr selten etwas gefärbt.

Blätter: drüsenlos, scharf gezähnt, rinnenförmig, mit feinen, sehr spitzen Zähnen, welche auf den älteren Blättern unregelmäßig und ungleichweit von einander stehen.

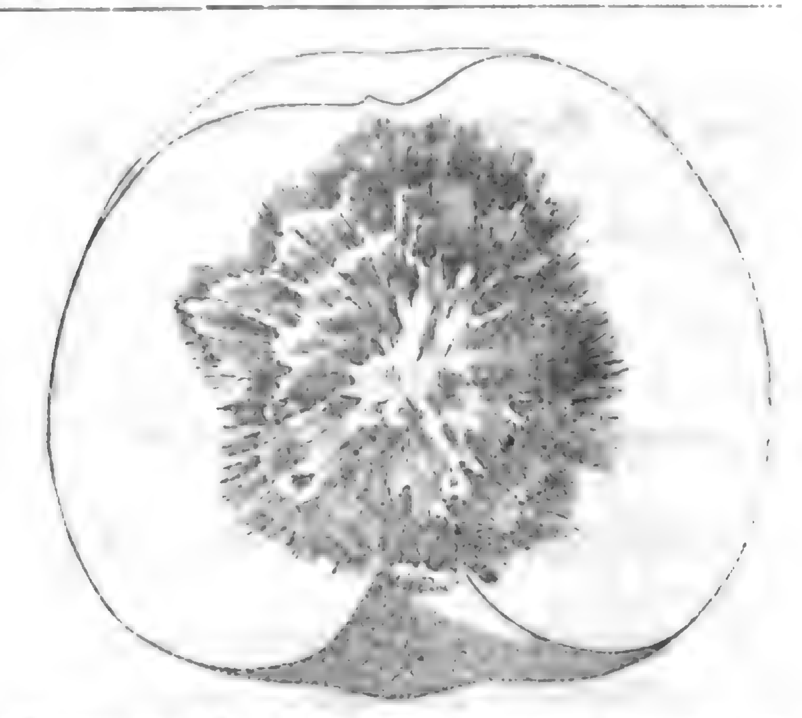
Blüthen: groß, sehr blaß rosaroth; Blumenblätter ausgebreitet, breitoval, nach unten zu regelmäßig und kurz benagelt; Staubgefässe mit den Blumenblättern gleichstehend, oder von diesen nur wenig eingeschlossen.

Allgemeine Bemerkungen: Unserer Meinung nach verdient der Bonneuils Härtling seiner sehr späten Reife wegen Beachtung; am Spalier zeitigt er erst Ende Oktober oder Anfang November und lassen sich die Früchte noch recht lange aufbewahren. Diese Varietät eignet sich nur für südliche Lagen und ist für die Verhältnisse von Paris eher entbehrlich als gut zu nennen.

Für die späte Pfirsichzucht im Pfirsichhaus, um im Dezember frische Pfirsiche zu ernten, dürfte diese Sorte einen großen Werth auch für die deutschen Gärten haben.

L.

No. 73. Aprikosenartiger Härtling, Pavie Abricotée (Cl. II, 1. b.



Aprikosenartiger Härtling. Fast *, Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: Unbekannt.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 48, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, lebhaft rosenroth; Frucht mittelgroß, fast kugelrund, etwas platt gedrückt; Fleisch anhängend; reift in Paris in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß bis groß, ein wenig platt gedrückt, gewöhnlich breiter als hoch, auf der einen Seite mit einer sehr schmalen, an dem Rande oft etwas unebenen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, in der Furche stehend.

Stielhöhle: regelmäßig abgerundet, ziemlich tief.

Schale: flaumig behaart, hoch orangegelb, auf der Sonnenseite sehr lebhaft geröthet.

Fleisch: ablösig, schön gelb wie das der Aprikose, in der Nähe des Steins roth gefärbt, ziemlich schmelzend, jedoch etwas faserig, sehr saftreich, gezuckert, etwas gewürzt, an den Geschmack einer Pflaume oder Aprikose errinnernd, wie dies bei fast allen gelbfleischigen Pfirsichen der Fall ist.

Stein: dunkel, rothgelb gefärbt, knochenartig, oval, sehr bauchig, Oberfläche mit kleinen Furchen durchzogen und öfters wie

durchlöchert erscheinend; Bauchnaht gewölbt, von einer breiten Furche begleitet, Rückennaht breit abgeplattet, auf jeder Seite mit einer flachen Furche versehen.

Beschreibung des Baumes. Der Baum wächst mittelstark und ist fruchtbar; Zweige verhältnißmäßig stark, Rinde röthlich gefärbt, später ins Violette übergehend.

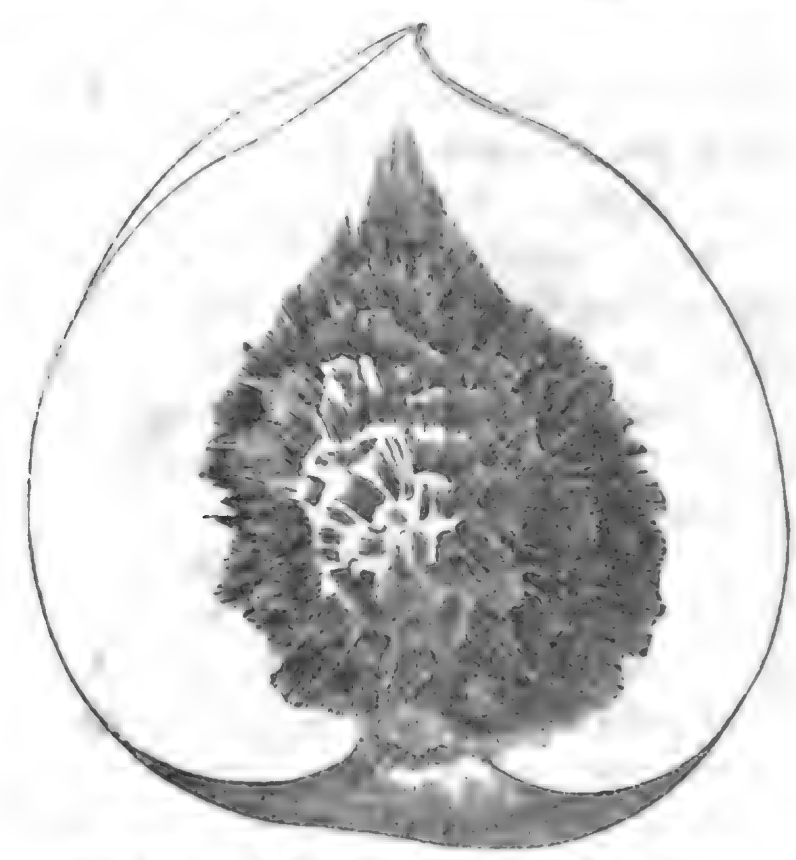
Blätter: drüsig, eiförmig, ziemlich schnell in eine stumpfe Spitze endigend, eben, bisweilen etwas gefaltet, glänzend gelblich grün, kurz und fein gezähnt; Drüsen nierenförmig, dick, zahlreich, entweder am Grunde des Blattsaums oder bei starkwüchsigen Bäumen auf den Blattstielen sitzend.

Blüthen: klein, lebhaft rosenroth, Blumenblätter schmal, tutenförmig, lang benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Varietät verdient, obgleich das Fleisch nur unablösig ist, ihres recht angenehmen Geschmacks und großen Fruchtbarkeit wegen unsere Beachtung.

L.

No. 74. Carolinen-Härtling, Caroline Incomparable. Cl. II, 3. b.



Carolinen-Härtling. * Ende September.

Heimath und Vorkommen: Unbekannt; es findet sich in der Beschreibung Decaisnes nichts darüber angegeben.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit du Museum 36, wonach Beschreibung und Abbildung.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen klein, hell rosenroth; Frucht höher als breit; Stempelpunkt auf stark hervorgezogener Spitze; Fleisch vollständig unablösig; reift in Paris ungefähr Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, höher als breit, oft uneben und kegelförmig gebaut, sehr schwach gefurcht, oben in eine starke Spitze verschmälert.

Stempelpunkt: klein, auf stark hervortretender warzenartiger Spitze.

Stielhöhle: sehr klein.

Schale: schön orangegelb und lebhaft roth gefärbt, auf der Sonnenseite befinden sich einige dunkler gezeichnete Flecken und marmorirte Stellen.

Fleisch: gelb, vollständig unlöslich, in der Nähe des Steins roth, fest, obgleich ziemlich schmelzend, sehr saftreich, gezuckert und etwas gewürzt.

Stein: breitoval, etwas ungleichseitig, an der Basis abgerundet, mit einer breiten und kurzen Spitze endigend, mit sehr breiten Furchen versehen; Bauchnaht gewölbt, Rückennaht etwas hervorstehend, schmal zusammengedrückt, von einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum kräftig, Zweige ziemlich lang, mit röthlicher, ins Violettrothe übergehender Rinde.

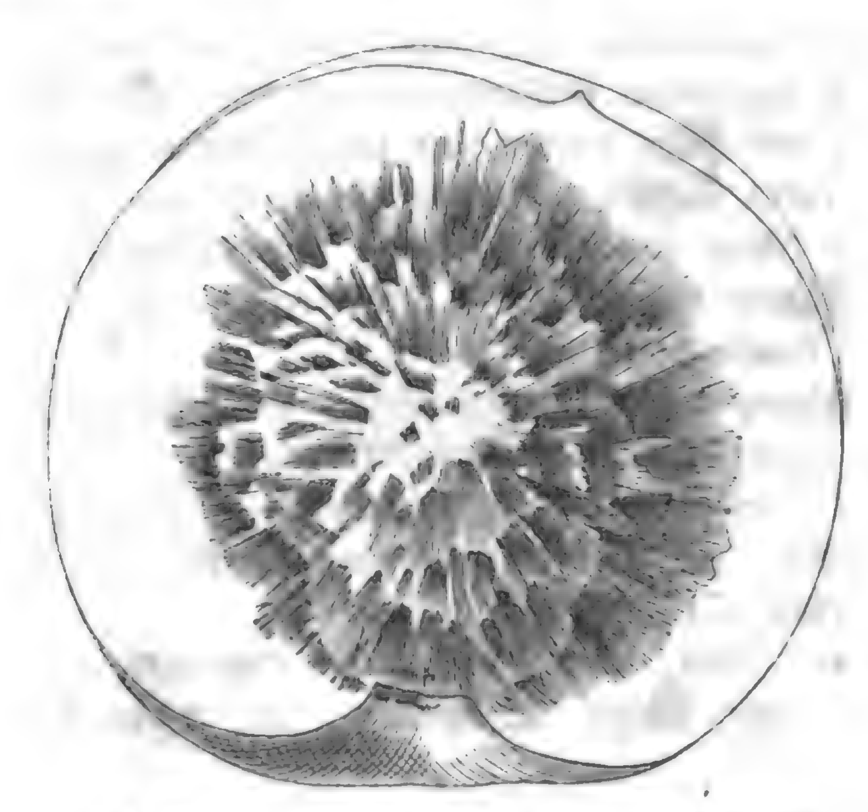
Blätter: drüsig, ziemlich groß, breit und eiförmig, mit einer kurzen, oft aufgerichteten Spitze endigend, matt, grün, gegen die Mitte hin zusammengeschlagen, fein und spitz gezähnt; Drüsen nierenförmig.

Blüthen: klein, hellrosenroth, abgerundet und ziemlich weit; Blumenblätter sehr klein, nach unten lang verschmälert, mit etwas hervorragenden Staubgefässen.

Allgemeine Bemerkungen: Der Carolinen-Härtling reift in Paris Anfang bis Mitte September; die Frucht ist groß, von sehr schönem Aeußeren und erinnert besonders durch ihre Form an die Teton de Vénus (Venusbrust); es ist Schade, daß ihre Güte nicht ihrer Schönheit entspricht und muß man sie unter unseren klimatischen Verhältnissen nur zu den mittelmäßigen Pfirsichen zählen; der Baum verlangt eine südliche Wand und einen warmen und leichten Boden.

L.

No. 75. Tippecanoe-Pfirsich, Pavie Tippecanoe. Cl. II, 2. b.



Tippecanoe-Pfirsich. fast *, Ende September.

Heimath und Vorkommen: Eine amerikanische Frucht, welche durch Thomas aus Philadelphia nach Frankreich eingeführt wurde.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 52, wonach Beschreib. und Abbild. Verger par Mas p. 91, Nr. 44. Thomas Americ. fruit. Culturist 1869, p. 301. Thomas sagt, daß diese neue Sorte aus Philadelphia stamme, aber für den Norden Amerikas wenig Werth habe.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförimgen Drüsen; Blüthen klein, dunkelrosa; Frucht groß, kugelrund, an der Spitze zusammengedrückt, mit gelbem, anhängendem Fleisch; Reife gegen Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich kugelig, an der Spitze gedrückt, mitunter breiter als hoch, auf einer der Seiten mit einer engen, wenig tiefen Furche versehen, welche sich in einer kleinen Vertiefung verliert.

Stempelpunkt: in der Mitte der kleinen Vertiefung einen kleinen Stachel bildend.

Stielhöhle: eng und wie zusammengezogen.

Schale: wollig, im Schatten schön aprikosenartig gelb, auf der Sonnenseite dunkelroth und theilweise marmorirt oder noch dunkler gestreift.

Fleisch: anhängend, schmelzend, gelb, um den Stein herum roth-violett, sehr saftreich, gezuckert und gewürzt.

Stein: knochenartig, sehr breit, oval, auf den Seiten gewölbt, an der Basis abgerundet verschmälert, an der Spitze sehr schnell abgerundet und mit einem kleinen und kurzen Stachel endigend, mit zahlreichen und tiefen Furchen versehen; Bauchnaht convex, hervortretend, eine Art von Saum bildend, von einer ziemlich breiten Furche durchzogen, Rückennaht schmal, wenig hervortretend, auf jeder Seite von einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Wuchs des Baumes kräftig, Zweige mit glatter, rother oder violett gefärbter Rinde.

Blätter: drüsig, glänzend, dunkelgrün, oft wellig gedreht, schmal oder sichelförmig, mit sehr kurzen, abgestumpften und abgerundeten Zähnen versehen; Drüsen nierenförmig.

Blüthen: klein, roth bis violett; Blumenblätter wenig ausgebreitet, in einen Nagel verschmälert, mit etwas hervorstehenden Staubfäden.

Allgemeine Bemerkungen: Der Tippecanoe-Pfirsich liefert gute und schöne Früchte; von all den Pfirsichen, die in die Abtheilung der **Persiques** oder Safranpfirsiche gehören, ist diese Sorte, wenn auch nicht die beste, doch eine der besseren Sorten. Außerdem ist der Baum sehr fruchtbar und kommt es selten vor, daß er nicht jährlich mit Früchten beladen ist.

Zum Einmachen sehr zu empfehlen.

L.

No. 76. Hardwicks Nectarine, Brugn. Hardwicks Seedling. Cl. III, 2. a.

Hardwicks Nectarine. ** Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine neuere englische Sorte, welche noch wenig verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 34, wonach Beschreibung und Abbildung. Thomas Americ. fruit. cult. p. 306 als Hardwicks Seedling.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos; Blüthen groß; Frucht mittelgroß; Fleisch löslich; beginnt in Paris ungefähr Mitte August zu reifen.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß, erinnert in vieler Beziehung an die alte Brugnon violet.

Schale: glatt, glänzend, grasgrün, bei der Reife ins Gelbliche übergehend, hie und da dunkelroth gefärbt, auf der Sonnenseite sind weiße Punkte zerstreut; bildet sich das Roth im Schatten, so wird es nur matt und die Punkte fehlen dann gänzlich.

Stempelpunkt: klein, eben stehend.

Stielhöhle: nicht groß, sanft erweitert.

Fleisch: ablösig, unter der Schale grünlich weiß, in der Nähe des Steins blutroth gefärbt, sehr saftreich gezuckert, recht angenehm gewürzt.

Stein: knochenartig, kurzeiförmig, etwas ungleichseitig, Seiten bauchig, Oberfläche ziemlich breit und tief gefurcht; Bauchnaht gewölbt,

mit breiten Kanten versehen, Rückennaht breit, über der Mitte kielförmig, auf jeder Seite von einer breiten Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Baum sehr kräftig; Zweige mit einer rothgelben oder nur wenig gerötheten Rinde bekleidet.

Blätter: drüsenlos, dunkelgrün, glänzend, oft gebogen und wie blasig, selten regelmäßig, ziemlich tief gezähnt.

Blüthen: groß, schön rosenroth gefärbt, Blumenblätter ausgebreitet, vollständig abgerundet, nach unten kurz verschmälert.

Allgemeine Bemerkungen: Die Hardwicks Nectarine zeichnet sich durch ihren kräftigen Wuchs aus; ihre recht guten Früchte reifen zwischen Anfang und Mitte August und stehen denen der Frühen violetten Nectarine an Güte nicht nach. Wie überhaupt die andern meisten Nectarinen wird auch die Hardwicks Nectarine süßer und saftreicher, je vollkommener sie ausreifen kann; sind die Früchte auch etwas eingeschrumpft, so behalten sie doch ihr volles Gewürz.

L.

No. 77. Frühe violette Nectarine, Brugnon violet hâtive. Cl. III, 2, a.

Frühe violette Nectarine. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere Sorte, welche schon vor **Réné Dahuron 1738** unter dem Namen **Pèche d'Angervilliers** bekannt gemacht wurde.

Literatur und Synonyme: **Dec. Jard. fruit. 14** als **Brugnon hatif d'Angervilliers, Early Violett Thomas, americ. fruit. cult.**; Kleine rothe glatte Frühpfirsich, **Dittrich II. 61. Violette hâtive, Ant. Taf. 39. Mas Verger No. 51.**

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen sehr klein, glockenförmig; Früchte kaum mittelgroß, ablösig; reift in Paris gegen Mitte August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: klein oder kaum mittelgroß, beinahe immer höher als breit, oft etwas ungleichhälftig und leicht zusammengedrückt, von einer breiten nicht sehr tiefen Furche durchzogen, an der Basis ein wenig verschmälert.

Stempelpunkt: kurz, ziemlich dick, von schwärzlicher Färbung, obenauf stehend.

Stielhöhle: eng, ganz regelmäßig abgerundet.

Schale: glatt, nicht vom Fleisch lösig, anfänglich weißgelblich, später kirschroth, zuletzt auf der Sonnenseite dunkel violett gefärbt, auf der Schattenseite blaßgelb oder kaum rosa angeflogen.

Fleisch: lösig, weißgelblich, am Stein rosa gefärbt, schmelzend, sehr saftreich, gewürzt von feinem und muskirtem Geschmack.

Stein: dunkelroth, breit elliptisch oder regelmäßig länglich, an beiden Seiten der obern Hälfte convex, lang und merklich gegen die Basis verschmälert, stark abgerundet an der Spitze, mit einem sehr kurzen Stachel, auf der Oberfläche zahlreich gefurcht; die Nähte sind wenig entwickelt, die Bauchnaht breit gefurcht, die Rückennaht gegen die Mitte abgeplattet, hervortretend, klein und beinahe scharf an der Basis.

Beschreibung des Baumes. Baum: von mittlerer Stärke, mit ziemlich kurzem dickem Holz und rothvioletter Rinde.

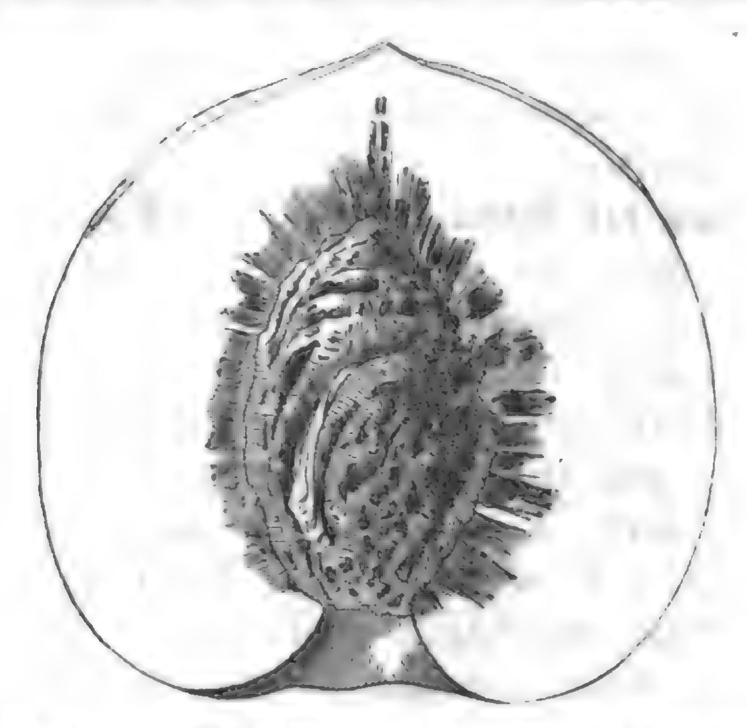
Blätter: drüsig, oval-lanzettlich, ziemlich kurz und regelmäßig in eine scharfe Spitze auslaufend, eben, fein und sehr kurz gezähnt, mit hervortretenden ni erenförmigen Drüsen, welche in geringer Anzahl (beinahe immer zu 2) auftreten und oft auf dem, gewöhnlich gefärbten Blattstiel erschein en.

Blüthen: sehr klein, wenig geöffnet, lilarosa, glockenförmig; Blumenblätter abstehend, elliptisch, in einen Nagel verschmälert. Staubfäden hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Diese Pfirsich ist aus mehr als einem Grund sehr schätzbar; der Baum ist sehr fruchtbar und lassen sich seine kostbaren Früchte lange in dem Obsthaus aufbewahren, wo sie sogar noch besser werden, zumal von Bäumen an südlicher Wand und in trockenem und warmem Boden.

L.

No. 78. Frühe Nectarine v. Zelhem, Brugn. hâtif de Zelhem. Cl. III, 2. a.



Frühe Nectarine von Zelhem. ** Ende August, Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Eine belgische Sorte, welche Eduard Kandesande, Gärtner in Zelhem, aus Samen erzog.

Literatur und Synonyme: Album de Pomologie II, p. 43 als Brugnon hâtif de Zelhem. Dec. Jard. fruit. 71, wonach Beschreibung und Abbildung Annal. d. Pomol. p. 53 als Brugnon de Zelhem.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen, von länglich-lanzettlicher Form; Blüthen groß, schön rosafarben; Frucht groß, fast kugelrund mit lösigem Fleisch; reift in Paris in der zweiten Hälfte des Augusts.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht groß, fast kugelförmig, oder ein wenig höher als breit, gegen die Basis zu erweitert, verschmälert nach der Spitze, welche in eine schmale kleine Erhöhung endigt, auf einer, seltener auf beiden Seiten mit einer flachen Furche versehen.

Stempelpunkt: hochstehend, oft kegelförmig, mitunter stachelspitzig.

Stielhöhle: ziemlich tief, sehr breit und regelmäßig erweitert.

Schale: dünn, glänzend, lebhaft roth gefärbt, an den der Sonnenseite ausgesetzten Theilen mit schwärzlicher Farbe marmorirt, in welcher zu derselben Zeit graue Punkte erscheinen, im Schatten grünlichgelb; man bemerkt oft einige kleine Punkte, aus welchen rothe Flecken entstehen.

Fleisch: lösig, weißlich grün, nach dem Stein zu röthlich geadert, sehr schmelzend; Saft überfließend, von angenehmem Gewürz.

Stein: etwas ungleichseitig, zugespitzt an beiden Seiten und abgestumpft an der Basis, an der Spitze mit einem kurzen und breiten Stachel versehen, regelmäßig und fast quer gefurcht; Bauchnaht convex, Rückennaht schmal, wenig hervorstehend, zu beiden Seiten von einer breiten Furche umgeben.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst sehr kräftig, die Rinde der Zweige ist an den der Sonne ausgesetzten Theilen violettroth gefärbt.

Blätter: lang, lanzettlich, gefältelt, bisweilen etwas gefranzt, am Rand mit kurzen Zähnen, Drüsen nierenförmig.

Blüthen: groß, schön rosa gefärbt, mit breiten, verkehrteiförmigen Blumenblättern, welche in einen kurzen Nagel endigen.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte dieser Varietät, welche das Museum von Belgien erhalten hat, reiften in Paris gegen den 20. August. Es ist eine sehr gute Sorte, welche die sehr merkwürdige Eigenschaft besitzt, daß sie, gepflückt und in dem Obsthaus aufbewahrt, ihr Fleisch gut erhält und vollkommen schmelzend wird, ohne ihren Saft zu verlieren, und daß sie alsdann einen besonders weinartigen Geschmack erhält.

L.

No. 79. Elruge's Nectarine, Brugnon Elruge. Cl. III, 2. a.

Elruge's Nectarine. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere englische Sorte, benannt nach einem Baumzüchter dieses Namens von Hobderten.

Literatur und Synonyme: Decaisne 42, wonach Beschreibung und Abbildung. Dittrich, Handbuch der Obstkunde III, Nr. 47 als Gewöhnliche Elruge Nectarine mit dem Synonyme Claremont Nect., Lindley Guide to the Orchard 1831 p. 287 als Common Elruge. Thomas Americ. fruit. culturist p. 306 als Elruge.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen oder gemischten Drüsen; Blüthen klein; Früchte kugelrund, oft beulig; Fleisch löslich; reift in Paris Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht kugelrund, meist beulig, regelmäßig oder auch etwas ungleichseitig, auf der einen Seite mit einer breiten, tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: eine an der obern und flachen Furche stehende kleine Spitze.

Stielhöhle: sehr weit ausgeschweift, ziemlich tief.

Schale: sehr dünn, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, matt kirschroth, die stark besonnten Theile fast purpurroth gefärbt.

Fleisch: löslich, vollkommen schmelzend, gelblich weiß, in der Nähe des Steins etwas violett gefärbt, überfließend von Saft, sehr gewürzreich, von einem feinen und sehr angenehmen Wohlgeschmack.

Stein: regelmäßig gebaut, verkehrt eiförmig, nach der Spitze zu bauchig, mit einem sehr kurzen Spitzchen endigend, gegen die Basis hin abnehmend und breit abgestumpft; Oberfläche ziemlich tief gefurcht; Bauchnaht gegen die Spitze hin etwas gewölbt, Rückennaht gefurcht, schwach hervortretend, gedrückt am Grunde, ziemlich breit.

Beschreibung des Baumes. Der Baum wächst kräftig; die Zweige sind röthlich oder schwach violett gefärbt.

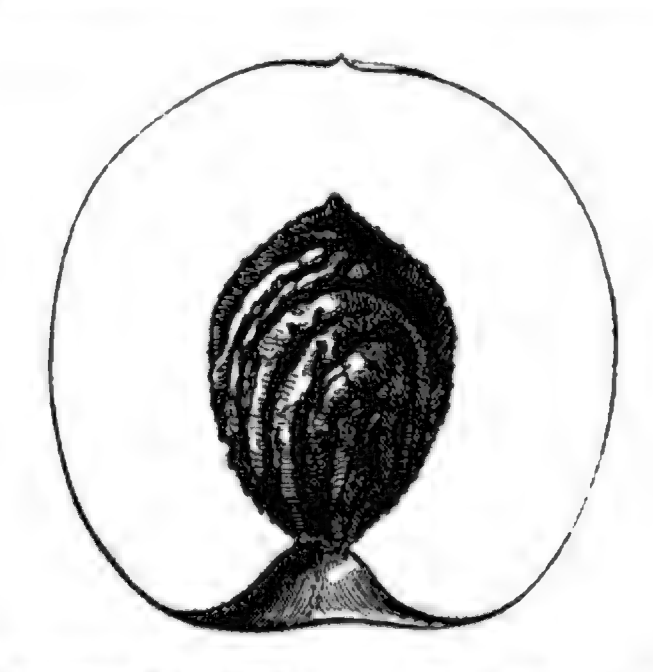
Blätter: drüsig, klein, eben, sehr selten zusammengefaltet, Blattstiele ziemlich lang, Blätter gekerbt oder sehr kurz gezähnt; Drüsen gemischt, schüsselförmig, fast kugelrund; stehen sie am Blattstiel, so sind sie hohl oder nierenförmig.

Blüthen: klein, lebhaft rosenroth gefärbt; Blumenblätter verkehrt eiförmig, nach unten zu verschmälert; Staubgefässe nur wenig über die Blumenblätter hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Elruge Nectarine reift in Paris Mitte bis Ende August und ist der Violetten Nectarine manchmal etwas ähnlich; die delikaten Früchte werden aber stets wohlschmeckender als diese. Thomas sagt in seinem **Americ. fruit. culturist**: diese Sorte ist eine der besten und bewährtesten Nectarinen; auch Kenrich nennt sie eine der besten Nectarinen.

L.

No 80. Gathoyes Nectarine. Brugnon Gathoye. Cl. III, 2, a.



Gathoyes Nectarine. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Stammt aus Belgien und wurde durch Papeleu an das Museum in Paris geschickt; Mas meint, daß der Baumschulbesitzer Gathoye in Bayard bei Lüttich diese Sorte erzogen habe.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 21, wonach Beschreibung und Abbildung; bei Morthillet les Meilleurs fruits als Pêche lisse Gathoye.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit wenigen kugeligen Drüsen; Blüthen groß; Frucht mittelgroß, ziemlich kugelig oder länglich; Fleisch löslich; Reife in Paris von Ende August bis Anfang Septbr.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: mittelgroß oder fast klein, ziemlich kugelig, manchmal etwas ungleichhälftig, kaum gefurcht, auf der Spitze eine kleine Vertiefung bildend.

Stempelpunkt: klein, borstenförmig, in der flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: regelmäßig und ziemlich weit ausgeschweift.

Schale: glatt, glänzend, leuchtend roth, hie und da ganz dunkel an der Sonnenseite, sehr fein weißgrau punktirt, auf der Schattenseite blaß- oder ziemlich gelb, oft röthlich punktirt.

Fleisch: lösig, weiß, am Stein kaum lilagefärbt; schmelzend, sehr gezuckert, fein erhaben, von angenehmem Geschmack.

Stein: klein, gewöhnlich etwas geröthet, wenn man das Fleisch ablöst, länglich oder verkehrt eiförmig, an seiner Basis abgestumpft,

gegen die abgerundete Spitze bauchig, mit einem kaum merklichen Stachel; auf der Oberfläche regelmäßig gefurcht; Bauchnaht etwas hervorspringend, gegen die Basis zu gefurcht; Rückennaht nur wenig ausgedrückt, abgerundet und an der Seite leicht gefurcht.

Man trifft mitunter auf demselben Baum Früchte mit breitem und beinahe ganz ovalem Steine an.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, mit sehr langen Zweigen und röthlich violetter Rinde.

Blätter: drüsig, breit und länglich zugespitzt, klein mit regelmäßigwelligem Rande sehr kurz gezähnt, mit wenigen kugeligen Drüsen.

Blüthen: groß, fleischroth, Blumenblätter abstehend, verkehrteiförmig, Staubfäden eingeschlossen oder kaum hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Dieser schönen und guten Sorte könnte man höchstens vorwerfen, daß ihre Früchte etwas klein sind, doch hebt sich dieser Fehler durch die besondere Güte ihres Fleisches auf.

L.

No. 81. Weiße Nectarine. Brugnon blanc. Cl. III, 2, a.

Weiße Nectarine. ** Ende September, Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Sorte, welche schon Merlet 1675 als Lisse blanche anführte; ziemlich häufig verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. 53, wonach Beschreibung und Abbildung. White Nectarine, New White der Engländer, als Weisse Nectarine. Antoine Taf. 16. Brugnon blanc. Annal. d. N. Dittrich II. 53.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen groß, blaß-rosenroth; Frucht mittelgroß, kugelförmig, mit nicht anhängendem Fleisch, weiß-gelblich, reifend in Paris in den letzten 14 Tagen des Septembers.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht mittelgroß, kugelförmig, manchmal ein wenig breiter als hoch, erweitert an der Basis, etwas niedergedrückt am Gipfel, Furche ziemlich weit, nicht tief.

Stempelpunkt: ein kleiner borstenförmiger Stachel.

Stielhöhle: breit, abgerundet, wenig tief.

Schale: glatt, Anfangs blasses Grün, dann weißgelblich, oft mit grauen hervorstehenden Punkten besät oder schuppenartige Runzeln derselben Farbe zeigend.

Fleisch: nicht anhängend, weißgelblich in allen seinen Theilen, schmelzend; Saft ziemlich reichlich, gezuckert, von feinem sehr angenehmen Geschmack.

S t e i n: aschgrau, sehr kurz, verkehrteiförmig, an der Oberfläche stark gefurcht, an der Basis verschmälert, abgerundet, am Gipfel aber von einem sehr kurzen Stachel begrenzt. Bauchnaht gewölbt, von einer breiten Furche durchzogen; Rückennaht an der Basis auf jeder Seite tief gefurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum im Allgemeinen ziemlich kräftig, wenig fruchtbar, mit langen wohlgebildeten Aesten, die mit einer hellgrünen Rinde bedeckt sind, aber zu schnell kahle Stellen bekommen.

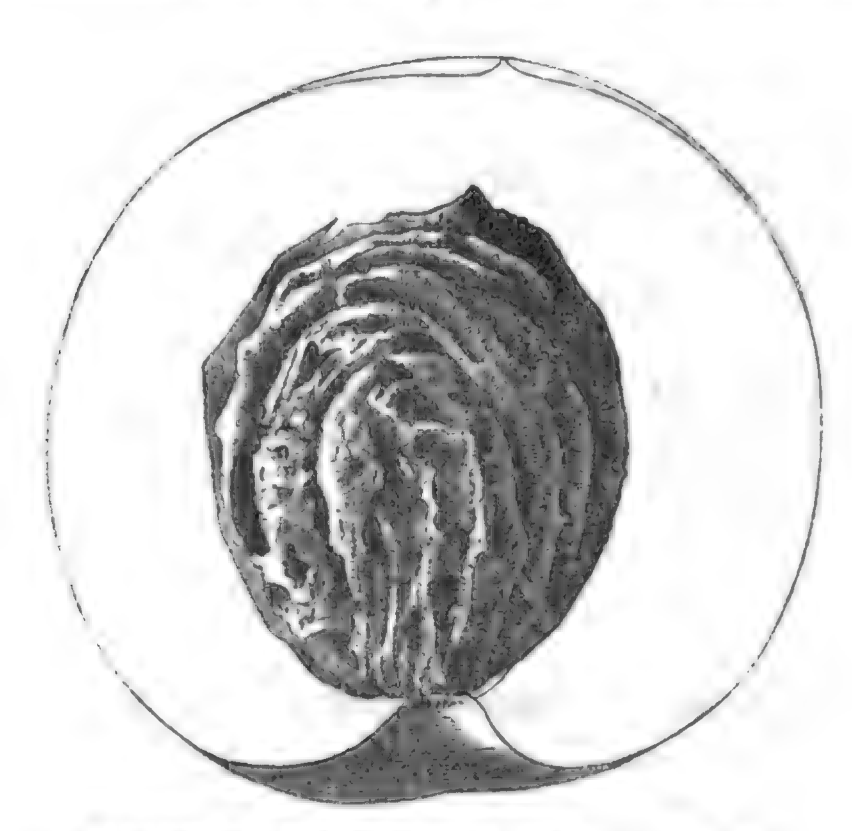
B l ä t t e r: drüsig, groß, dünn, von blassem Grün, manchmal gegen die Mittelrippe ein wenig gefältelt, kurz zugespitzt, von breiten wenig tiefen Zähnen umgeben; Drüsen nierenförmig, oft rundlich und gemischt; in diesem letztern Fall sind die Drüsen, die sich am Saum befinden, nierenförmig, während die des Stiels annähernd kugelig, muschelförmig und ziemlich groß sind.

B l ü t h e n: groß, blaß rosenroth, mit ausgebreiteten breiten, ovalen oder abgerundeten Petalen, abgestumpft an der Basis, etwas benagelt, oft gekräuselt oder zerknittert.

A l l g e m e i n e B e m e r k u n g e n: Wenn man nur auf die Qualität sieht, kann die Weiße Nectarine in den ersten Rang gestellt werden; ihre Früchte, welche in den letzten 14 Tagen des Augusts reifen und welche bis in den September halten, sind ausgezeichnet, sie halten sich ziemlich gut und haben den Vorzug, daß man mit ihnen auf weite Entfernungen Handel treiben kann, denn es ist sehr gut, wenn man sie ein wenig vor der vollen Reife pflückt und sie ißt, wenn sie anfangen, runzelig zu werden. Leider bekommt der Baum leicht kahle Stellen.

L.

No. 82. Standwick Nectarine, Brugnon Standwick. Cl. III, 2. a.



Standwick Nectarine. ** Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine englische neuere Sorte, welche zuerst durch Lord Prudhoc anno 1840 bekannt gemacht wurde. Diese köstliche Sorte findet sich jetzt vielfach in den Gärten verbreitet; sie wurde aus Syrien eingeführt.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 38, wonach Beschreibung und Abbildung. Mas Verger Nr. 4 als Nectarine Standwick Congrès pomol. de France nennt sie Pêche lisse Standwick. Revue horticole 1850 als Pêcher de Standwick.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen sehr groß; Frucht oft höher als breit, ungleichhälftig, mit lösigem Fleisch; Reife in Paris gegen Ende September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ungleichhälftig, oft höher als breit, abgerundet oder oben und unten verschmälert, hauptsächlich jedoch an der Spitze; Furche auf der einen Seite nur eng.

Stempelpunkt: eine kleine, gerade und borstenförmige Spitze bildend.

Stielhöhle: sehr klein und ziemlich flach.

Schale: grasgrün, in der Reife kaum ins Gelbliche übergehend, auf der Sonnenseite braunroth mit weißlichen Punkten verwaschen und

marmorirt, welche Punkte sich ausdehnen; hie und da leicht hervortretende Streifen.

Fleisch: ganz oder beinahe ganz lösig, grünlich weiß, um den Stein herum blaßlila gefärbt, ziemlich saftreich, gezuckert, gewürzt, von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: groß, ungleichhälftig, sehr breit, abgeplattet, an der Oberfläche tief gefurcht; Bauchnaht convex, mit tiefer Furche, Rückennaht hervorragend, zu beiden Seiten von einer breiten und tiefen Furche durchzogen.

Beschreibung des Baumes. Baum außerordentlich starktriebig, mit ziemlich starken Aesten; Zweige röthlich und hie und da leicht violettroth gefärbt.

Blätter: groß, stark dunkelgrün, gedreht, beinahe blasig oder gefältelt, besonders gegen die mittlere Blattrippe; Drüsen nierenförmig, nur wenig vorhanden.

Blüthen: sehr groß, schön rosa gefärbt; Blumenblätter abstehend, breit, verkehrt eirund, unten in einen kurzen Nagel ausgehend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte der Standwick Nectarine sind sehr gut, haben aber beinahe durchgängig den großen Fehler, daß sie öfters vor ihrer Reifzeit aufspringen und unansehnlich werden. Außerdem verlangt der Baum eine sehr gute Lage und einen leichten und warmen Boden. Ein anderer Fehler dieser Sorte ist, daß sie nicht immer genießbare Früchte liefert; meistens setzt der Baum sehr reiche Blüthen an, wirft aber die Früchte theilweise vor ihrer vollständigen Ausbildung ab; trotzdem ist dies jedoch eine Sorte, die in keiner Sammlung fehlen sollte.

Wenn die Früchte der Standwick Nectarine allmählig ausgepflückt werden, so werden sie sehr gut im Obsthaus und erhalten da ihr volles Gewürz. Merkwürdig ist, daß die Mandel des Steins süß ist, während dieselbe beinahe aller andern Pfirsiche bitter ist.

L.

Digitized by Google

No. 83. Pitmastons Nectarine, Brugn. Pitmaston Orange. Cl. III, 2. (3) b.

Pitmastons Nectarine. ** Ende August, Anfang September.

Heimath und Vorkommen: Eine englische Pfirsich, welche in der Gegend von London viel cultivirt wird, wo sie schon Mitte August zeitigt; sie wurde von Herrn John Willermoz zu Pitmaston aus der Elruge Nectarine erzogen und gab 1825 ihre erste Ernte.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 18, wonach Abbildung und Beschreibung. Mac Intosh the Orchard p. 176 (1839). Thomas Americ. fruit. cult. p. 307 als Pitmaston Orange (nach Thomas sind die Drüsen nierenförmig, nach Decaisne kugelförmig). Mas Verger Nr. 16.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit wenigen, kleinen, kugelförmigen Drüsen; Blüthen sehr groß, dunkelrosa; Frucht oval, ein wenig spitz zulaufend; Fleisch gelb, lösig; Reife in Paris in der zweiten Hälfte des August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: länglich oval, an der Basis breitgedrückt, manchmal ungleichhälftig, kaum gefurcht, oder manchmal nur auf einer Seite flach gefurcht.

Stempelpunkt: auf einer kleinen Erhöhung mit borstenförmiger Spitze.

Stielhöhle: regelmäßig ausgeschweift, ein wenig tief.

Schale: glatt, grasgrün, bei Eintritt voller Reife gelber werdend; die Schale erhält dann auf der ganzen Sonnenseite eine schwärzlich-

purpurne, wie bronzirte Farbe, auf der sich aschgraue Punkte zeigen, welche, sich ausbreitend, die Früchte wie marmorirt erscheinen lassen.

Fleisch: **gelb, schmelzend, lösig, hie und da rosa angeflogen, lila**roth um den Stein herum, saftreich, gezuckert, fein säuerlich, von angenehmem Geschmack, der an den der Pflaumen und Aprikosen erinnert.

Stein: dunkelroth, blutroth in den breiten und tiefen Furchen, oval, manchmal etwas breitelliptisch; Seiten bauchig, breit und tief gefurcht, kurz abgestumpft an der Basis, an seiner Spitze stark verschmälert und mit einem spitzigen Stachel gekrönt; Bauchnaht hervorragend, breit gefurcht, Rückennaht eher erhöht als zusammengedrückt, auf beiden Seiten mit einer mehr breiten als tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum von mittelstarkem Trieb, im Allgemeinen sehr ergiebig; Triebe mehr schlank als stark und nur leicht gefärbt.

Blätter: drüsig, klein, in der Regel etwas wellig und wie blasig, gelblichgrün, fein aber merklich gezähnt, mit wenigen, sehr kleinen kugelförmigen Drüsen.

Blüthen: sehr groß, schön dunkelrosa; Blumenblätter abstehend, breitoval, kurz in den Nagel verschmälert; Staubfäden lilarosa gefärbt, eingeschlossen.

Allgemeine Bemerkungen: Die Pitmastons Nectarine bildet vermöge der Schönheit und Größe ihrer Blüthen einen sehr schönen Zierbaum, ferner empfiehlt sie sich durch ihre köstlichen Früchte. Es ist eine werthvolle Sorte, obgleich sie im Allgemeinen etwas empfindlich ist.

L.

Digitized by Google

No. 84. Hunts Tawny Nectarine, Brugnon Tawny Hunt's. Cl. III, 2. b. (c).

Hunts Tawny Nectarine. • Ende Aug., Anf. Septbr.

Heimath und Vorkommen: Eine englische, sehr frühe werthvolle Sorte, welche in England und Amerika häufig cultivirt wird; sie ist etwa vor 30—40 Jahren aus Samen gewonnen worden.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 11, wonach Beschreibung und Abbildung. Thomas fruit. Culturist pag. 307. Mac. Intosh the Orchard 1839 p. 175, Mas Verger Nr. 11, p. 25 mit dem Beinamen Bronzée de Hunt.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, mit sehr ungleichen, scharfen Zähnen; Blüthen klein; Frucht beinahe kugelförmig, mit gelbem nicht anhängendem Fleisch; reifend in Paris vom 15. bis 20. August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: beinahe kugelförmig oder breit gedrückt, oft breiter als hoch, auf beiden Seiten mit einer ziemlich breiten Furche versehen.

Stempelpunkt: mit einem zarten Stachel versehen, der in einer regelmäßigen Einsenkung steht.

Stielhöhle: sehr erweitert, wenig tief.

Schale: glatt, sich leicht vom Fleische lösend, auf allen von der Sonne getroffenen Theilen stark dunkelviolett gefärbt, mit aschgrauen Punkten versehen, welche die Grundfarbe sehr zierlich unterbrechen; diese letztere ist orangegelb.

Fleisch: nicht anhängend, gelb, rosenfarbig und manchmal roth

Digitized by Google

in der Nähe des Steins; Saft wenig gewürzt, ein wenig fad, mit einem Pflaumen= und Aprikosengeschmack, im Allgemeinen weniger angenehm.

Stein: roth, manchmal, wenn man ihn vom Fleische abzieht, dunkelviolett, kurz und breit oval oder beinahe kreisförmig, auf den Backenseiten bauchig, letztere mit sehr nahestehenden Furchen überzogen; Nähte wenig hervorstechend; Bauchnaht von einer breiten, wenig tiefen Furche durchzogen; Rückennaht scharf, zusammengedrückt und gegen die Basis hervorstehend, auf jeder Seite von einer breiten, wenig tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum ziemlich kräftig, mit im Allgemeinen kurzen Zweigen, mit auf der besonnten Seite violettrother Rinde.

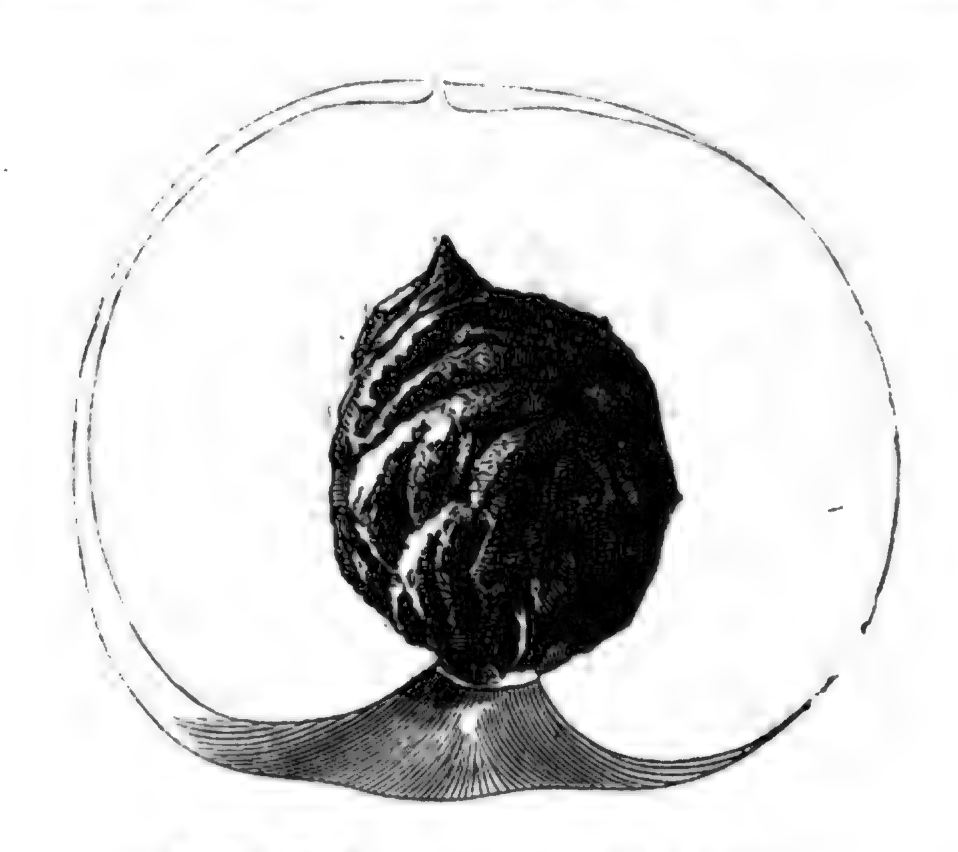
Blätter: drüsenlos, ziemlich breit ovallanzettlich, kurz zugespitzt, am Saume oft wie genarbt, sehr stark gezähnt, mit ungleichen, unregelmäßigen, scharfen, manchmal erhabenen und wie dornartigen Zähnen.

Blüthen: klein, lebhaft rosenroth, mit verkehrteiförmigen länglichen oder beinahe elliptischen, abstehenden Blumenblättern, welche sich in einen langen Nagel verschmälern. Staubgefässe kaum hervorstehend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Hunt's Tawny Nectarine ist sehr schön, aber sie ist nicht von der ersten Qualität und hält sich, wenn sie gepflückt ist oder wenn sie auf dem Baum bleibt, nicht lange. Um sie, wenn nicht gut, so doch ziemlich gut zu erhalten, ist es gut, sie auszupflücken, d. h. sie einige Tage vor ihrer vollkommenen Reife, welche Mitte bis Ende August eintritt, allmählig zu pflücken. Als Gegentheil von dem, was bei den meisten Nectarinen stattfindet, sind die Früchte dieser Sorte besser, wenn der Baum in ein etwas kräftiges Land gepflanzt ist, z. B. in gutes, frisches Gartenland.

L.

No. 85. Boston Nectarine, Brugnon Boston. Cl. III, 2. b.



Boston Nectarine. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Nach Thomas americ. fruit culturist pag. 307 ist diese Sorte in Boston aus Samen gezogen worden.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 49, wonach Beschreibung und Abbildung. Thomas gibt als Synonym Perkins und Lewis an. The americ. fruit. cultur. pag. 307.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit kugelförmigen Drüsen; Blüthen klein, lebhaft rosa; Frucht ziemlich kugelförmig, gewöhnlich etwas zusammengedrückt; Fleisch lösig, hell orangegelb; reift in Paris in der ersten Hälfte des September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr groß, ziemlich kugelförmig, ein wenig zusammengedrückt, oft ungleichhälftig, auf einer Seite merklich gefurcht, an der Basis etwas breiter, an der Spitze abgerundet und zusammengedrückt.

Stempelpunkt: borstenförmig, schief aufstehend, neben der Vertiefung.

Stielhöhle: sehr ausgeschweift, ein wenig tief.

Schale: dick, blaßgelb, durch bräunliche Schuppen leicht braunroth angeflogen, mitunter tief violettroth gefärbt, fein weißgrau punktirt.

Fleisch: lösig, etwas brüchig, schön orangegelb und um den Stein violettroth gefärbt; ziemlich saftreich, an den Geschmack von Pflaumen und Aprikosen erinnernd.

Stein: gelblich roth, oft gespalten, an der Basis breit abgestumpft, an der Spitze mit einem kaum merklichen Stachel, auf seiner Oberfläche breit und tief durchfurcht; Bauchnaht nur wenig hervorragend, dick, runzelig, durch eine breite Furche bezeichnet; Rückennaht sehr hervorspringend, zusammengepreßt, scharf, zu beiden Seiten von einer breiten und ziemlich tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum sehr kräftig, mit gut ernährten Zweigen und mit einer graurothen Rinde überzogen, deren Farbe gegen das Spätjahr eine bräunliche oder violette Färbung annimmt.

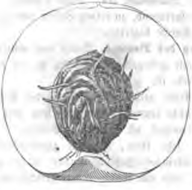
Blätter: mit kugelrunden, kleinen, gelblichen, beinahe immer auf dem Blattstiel erscheinenden Drüsen, groß, abstehend, am Ende lang zugespitzt, an ihrer Basis verschmälert und etwas gefältelt, mit gelblichen Blattnerven und abgerundeten, gerade oder schräg stehenden Zähnen eingefaßt.

Blüthen: klein, lebhaft rosa, Blumenblätter, länglich-oval, hohl und sich in einen Nagel verschmälernd; Staubfäden nur leicht hervorragend.

Allgemeine Bemerkungen: Die Früchte der Boston Nectarine sind schön, sehr groß, und zur Zeit abgenommen, gut, nur haben sie den Fehler, daß sie schnell passiren und dann geschmacklos werden. Um den Früchten ihre volle Güte zu verleihen, muß man sie daher etwas vor der vollständigen Reife pflücken. Die Steine sind selten ganz geschlossen, man bemerkt beinahe immer bei den sich neubildenden Theilen kleine Massen von granulösem, weißlichem Zellgewebe, welches gegen die Basis eine Hervorragung oder einen Wulst bildet. Diese Sorte ist noch selten und nur wenig im Handel.

L.

No. 86. **Gelbfrüchtige Nectarine, Brugnon à fruits jaunes.** Cl. III, 2. b.



Gelbfrüchtige Nectarine. ** Anfang bis Ende Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine ältere in Frankreich erzogene und nicht selten zu findende Sorte, welche schon **Duhamel** in seinem **Traité des arbres fruitiers 1768** beschrieben hat.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Mus. 20. Mas Verger als Brugnon jaune Nr. 26. Mortillets les meill. fruits als Pêche lisse à fruits jaunes. Dittrich Handbuch II, Nr. 56 als Glatte gelbe Pfirsich mit den Synon. la Manfreine. Antoine Taf. 13.

Allgemeine Merkmale: Blätter mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen sehr klein; Frucht mittelgroß, kugelig, mit gelbem, lösigem Fleisch; Reife in Paris gegen Ende August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: regelmäßig kugelrund, nur selten etwas breiter als hoch, auf einer, manchmal auf beiden Seiten von einer breiten, nicht sehr tiefen Furche durchzogen.

Stempelpunkt: klein, spitzig, schief stehend.

Stielhöhle: breit ausgeschweift, nicht sehr tief.

Schale: grünlichgelb, in der Reife in ein aprikosenartiges Gelb übergehend, auf der Sonnenseite roth oder hellviolett und mitunter marmorirt.

Fleisch: lösig, oder in der Mitte mit Fasern ganz leicht anhängend, gelb, oder um den Stein herum sehr leicht rosenroth gefärbt, sehr saftreich, leicht erhaben, von reineclaudenartigem Geschmack.

Digitized by Google

Stein: beim Ablösen vom Fleisch roth, regelmäßig oval, an den Seiten etwas über der Mitte bauchig, an der Spitze ganz wenig stachelspitzig, an der Basis sehr verschmälert, an der Oberfläche zahlreich durchfurcht; Bauchnaht dick, kaum gefurcht, Rückennaht convex, scharf, sehr hervorspringend, zu beiden Seiten von einer ziemlich breiten, nicht sehr tiefen Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes. Baum von mittlerer Stärke, schlanktriebig; Triebe mit grüngelblicher Rinde, die an der Sonnenseite sehr leicht violett gefärbt ist.

Blätter: klein, gelblichgrün, an die der Prachtvollen Apricosen-Pfirsich (Admirable jaune) erinnernd, fein und kurz gezähnt, mit wenigen, nierenförmigen, oft gemischten Drüsen.

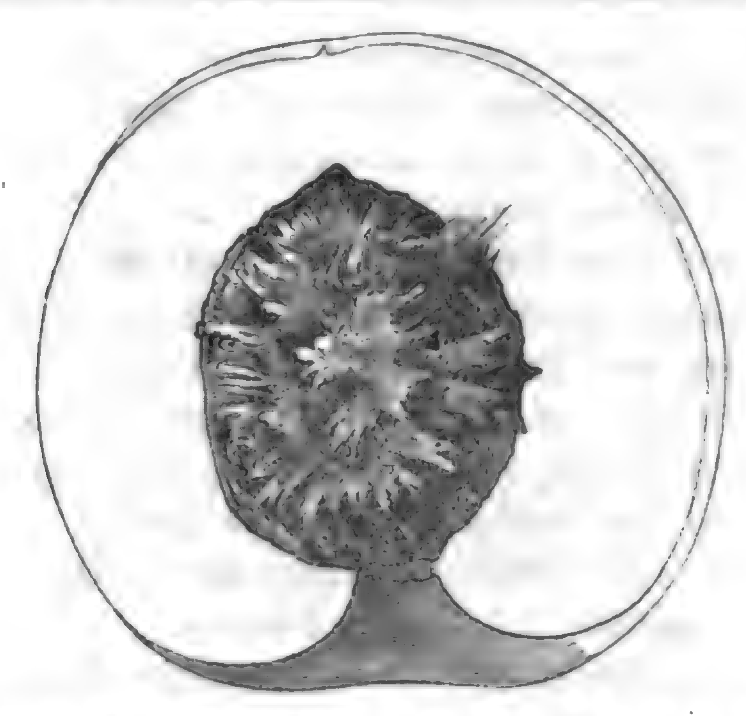
Blüthen: sehr klein, ziemlich glockenförmig; Blumenblätter dünn und sehr auseinanderstehend, concav, in einen kurzen Nagel verschmälert, lebhaft rosa am Rand, innen fleischfarbig; Staubfäden hervortretend.

Allgemeine Bemerkungen: Es ist rathsam, die Früchte der Gelbfrüchtigen Nectarine etwas vor vollständiger Reife zu pflücken, um ihr alle ihre Eigenschaften zu verleihen, sonst werden sie geschmacklos und halten sich nicht lange.

Andere Autoren haben die Beschreibung dieser Sorte von Duhamel entnommen und citiren wie dieser eine Pêche jaune lisse oder lisée jaune, die unsere Sorte zu sein scheint. Doch wollten wir sie nicht als Synonyme aufführen, weil einerseits jene lange und breite Blätter hat, was dieser Sorte fehlt, und andererseits weil jene erst gegen Ende Oktober reift.

L.

No. 87. Frühe Newington-Brugnole, Brug. Newington hâtif. Cl. IV, 2. a.



Frühe Newington-Brugnole. * Ende August, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: Eine englische Sorte, welche in England und Amerika ziemlich verbreitet zu sein scheint.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum, wonach Beschreibung und Abbildung. Thomas Americ. fruit. culturist als Early Newington unter der Abtheilung Clingstones und mit den Synonymen Black, Early Black, Lucombes Seedling.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, sehr stark gezähnt; Blüthen sehr groß, von schönem Rosenroth; Frucht groß, stark gefärbt, mit äußerst anhängendem Fleisch; reifend gegen den 20. oder 25. August.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: Frucht sehr groß, kugelförmig, zuweilen ungleichseitig, auf einer Seite mit einer abgerundeten, ziemlich tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: am Gipfel mit einem kleinen borstenförmigen, geraden oder schiefen Stachel versehen.

Stielhöhle: sehr regelmäßig abgerundet, ziemlich breit, etwas wenig tief, ganz oder theilweise von dunklem Roth bekleidet.

Schale: glänzend und so zu sagen wie überfirnißt, glatt, am Fleisch fest anhängend, von schönem Carmosinroth, auf der Sonnenseite sehr schön dunkelpurpurn oder selbst bräunlich und sehr fein grau punktirt.

Fleisch: sehr anhängend, weiß in Rosenroth spielend, purpurroth oder dunkelroth in dem den Stein begrenzenden Theil; Saft überfließend, gezuckert, hinlänglich erhaben.

Stein: ziemlich regelmäßig oval, sehr gewölbt, ein wenig abgestumpft an der Basis, an der Spitze begrenzt durch einen kurzen, sehr gedrungenen Stachel; Bauchnaht wenig ausgedrückt, durchzogen von einer sehr schmalen Furche, Rückennaht schmal, gegen die Basis zusammengedrückt und zu wenig hervorstechend, um von der Mitte bis zum Gipfel eine Theilungslinie zu bilden; an der Oberfläche gegen die Spitze des Steins durch Querfurchen bezeichnet; die der Basis sind kurz oder auf Höhlungen von geringer Längenausdehnung beschränkt.

Beschreibung des Baumes. Baum kräftig, mit ziemlich starken Zweigen, die mit einer rothvioletten Rinde bedeckt sind.

Blätter: drüsenlos, sehr nahe stehend, ein wenig gefältelt, breitoval, mit entfernt stehenden, sehr ungleichen Zähnen.

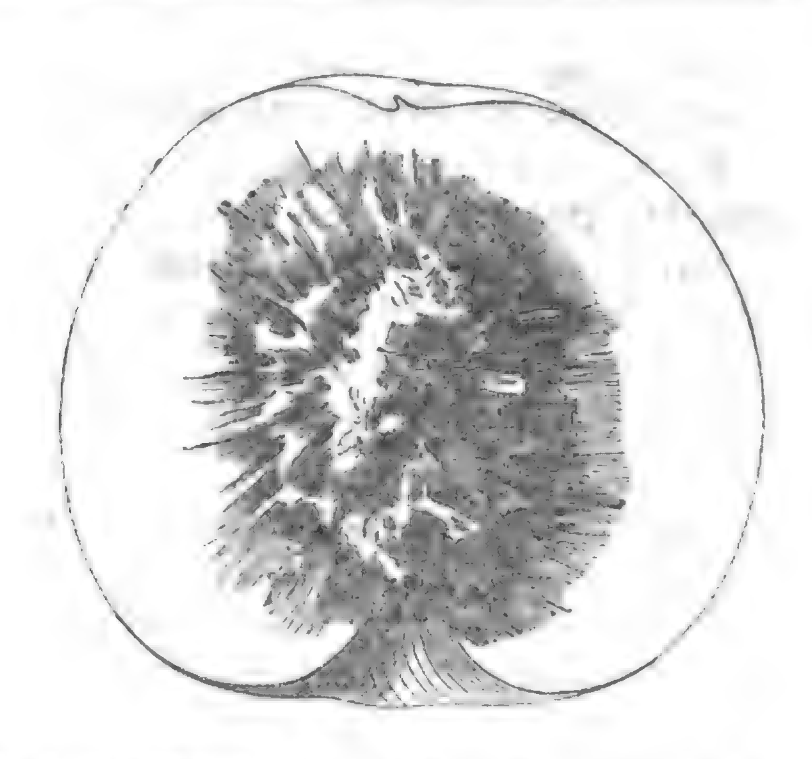
Blüthen: sehr groß, ausgebreitet, von schönem Rosenroth, mit breiten Petalen, verkehrt eirund, kurz benagelt.

Allgemeine Bemerkungen: Die Frühe Newington-Brügnole wird ungeachtet der Größe, der Schönheit und bis auf einen gewissen Grad auch der Güte ihrer Früchte wenig Aussicht haben, sich zu verbreiten, wegen der sehr großen Anhängigkeit ihres Fleisches an den Stein. Auf der andern Seite indessen wird dieser Nachtheil ein wenig aufgehoben durch die lange Haltbarkeit dieser Früchte, welche, wenn schon runzlig, sich lange Zeit, ohne merklich von ihrem ursprünglichen Safte noch von ihrem Geschmack zu verlieren, im Obsthhause halten; ihre Reife findet in Paris gegen die Mitte bis Ende des August statt, bei uns selten vor Anfang September.

L.

Digitized by Google

No. 88. Späte Newington-Brugnole, Brugnon Newington. Cl. IV, 1. a.



Späte Newington-Brugnole. * Ende September, Anfang Oktober.

Heimath und Vorkommen: Eine alte Sorte aus England stammend, welche Rollin 1755 in Essai sur L'agric. schon beschrieb.

Literatur und Synonyme: Dec. Jard. fruit. du Museum 59, wonach Beschreibung und Abbildung. Thomas Americ. fr. cult. p. 308 unter der Abtheilung Clingstones als Newington mit den Synonymen Scarlet Newington, Scarlet Old Newington, Smiths Newington, welche auch Decaisne anführt. Dittrich II, Nr. 55 als Newingstons Nectarine; wahrscheinlich ist diese Sorte die bekannte Grosse Violette der älteren Pomologen.

Allgemeine Merkmale: Blätter drüsenlos, mit spitzen, breiten und unregelmäßigen Zähnen eingefaßt; Frucht groß, ziemlich kugelig; Fleisch anhängend; Reife gegen Mitte September.

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich kugelig, etwas plattgedrückt, hie und da etwas ungleichhälftig, breit und etwas tief durchfurcht.

Stempelpunkt: borstenförmig.

Stielhöhle: regelmäßig, weit und trichterförmig ausgeschweift.

Schale: glatt, zu Anfang grasgrün gefärbt, bei der Reife gelblich werdend, auf der Sonnenseite dunkelroth und oft gefleckt oder marmorirt.

Fleisch: stark am Stein anhängend, gelblichweiß, am Stein dunkelroth, etwas zäh, saftreich, gezuckert, sehr angenehm erhaben.

Stein: hart, knochenartig, kurz, verkehrt oval, an den Seiten bauchig, kaum stachelspitzig, an der Basis regelmäßig verschmälert, auf der Oberfläche fein netzartig gefurcht; Bauchnaht mit einer tiefen Furche begleitet, Rückennaht gegen die Mitte leicht hervorspringend, und verdünnt gegen die Basis, zu beiden Seiten etwas tief durchfurcht.

Beschreibung des Baumes. Baum mittelstark, mit dicken und verhältnißmäßig kurzen Zweigen; Rinde röthlich, mitunter grau gestreift oder punktirt; Zweige mit kurzen Internodien.

Blätter: drüsenlos, oval bis länglich, ziemlich stark zugespitzt oder mit einer stumpfen Spitze versehen, stark, unregelmäßig und scharf gezähnt.

Blüthen: groß, schön rosa gefärbt; Blumenblätter abstehend, verkehrt oval, mit sehr kurzem Nagel.

Allgemeine Bemerkungen: Die Newington-Brugnole oder Old Newington unterscheidet sich kaum von der Frühen Newington-Brugnole höchstens durch die Reifzeit, welche wenigstens 14 Tage später eintritt. Die Früchte beider Sorten sind sehr schön, aber an Güte doch nur sehr mittelmäßig.

Kienast in St. Florian empfiehlt für diese Sorte eine recht warme Spalierlage; er sagt, daß man diese Frucht in Tirol als eine der besten Nectarinen schätze; in nassen Jahren wird sie in St. Florian zähe und fault leicht.

L.

Alphabetisches Register.

Pfirsiche und Nectarinen.

Die erste Zahl zeigt die laufende Nro. an, unter welcher die Sorte aufgeführt ist, die Zahl, die nicht eingeklammert ist, gibt dagegen die Seite an.

a) Deutsche Namen.

A.

Abt Jodocus, (Nr. 32), 465.
Andenken an Java, (Nr. 17), 435.
" " Jean Rey, (N. 55), 511.
Aprikosenpfirsich, Prachtvolle, (Nr. 56), 513.
Aprikosenpfirsich = Prachtv. Aprikosenpfirsich, 513.

B.

Barrington Pfirsich, (Nr. 42), 485.
Blutpfirsich Cardinal Fürstenberg = Cardinal Fürstenberg, 523.
Blutpfirsich, Gewöhnliche, (Nr. 59), 519.
" v. Manosque, (Nr. 58), 517.
" Prachtvolle, (Nr. 60), 521.
Bollwiller Liebling, (Nr. 6), 413.
Bourdine, (Nr. 45), 491.
Brügnole, Frühe Newington, (Nr. 87), 575.
" Späte Newington, (Nr. 88), 577.
Butterpfirsich, (Nr. 14), 429.

C.

Cardinal Fürstenberg, (Nr. 61,) 523.
Chang-Hai-Pfirsich, (Nr. 63), 527.
China-Pfirsich, Camellienblüthige, (Nr. 68), 537.
" Gefüllte weiße, (Nr. 64), 529.
" Nelkenblüthige, (Nr. 65), 531.
" Rosenblüthige, (Nr. 66), 533.
" Rothgefüllte, (Nr. 67), 535.

D.

Deckenhoven Pfirsich, (Nr. 25), 451.

E.

Erzherzog Carl, (Nr. 20), 441.
Erzherzog Johanns Pfirsich, (Nr. 11), 423.

F.

Frühe holländische Pfirsich, (Nr. 1), 403.
Frühpfirsich, Alkelins, (Nr. 22), 445.
" Böttchers, (Nr. 33), 467.
" Gelbe, = Safranpf. 507.
" Neue große, = Lina Haußer, 473.
" Kleine rothe von Troyes, = Rothe Frühpfirsich, 407.
Fürst Karl Schwarzenberg, = Karl Schwarzenberg, 459.

G.

Galand-Pfirsich, (Nr. 30), 461.
" Spitze, (Nr. 7), 415.
Georg IV, (Nr. 31), 463.

H.

Härtling, Aprikosenartiger, (Nr. 73), 547.
" Bonneuils, (Nr. 72), 545.
" Carolinen-, (Nr. 74), 549.
" Heaths, (Nr. 71), 543.
" v. Montreuil, (Nr. 62), 525.

J.

Jerseypfirsich, Schöne, (N. 57), 515.
Jspahan Pfirsich, (Nr. 41), 483.
Jtalienische Pfirsich = Malta Pf., 479.
Jungfrau von Mecheln, (Nr. 15), 431.

K.

Karl Schwarzenberg, (Nr. 29), 459.
König Georgs Pfirsich, (Nr. 19), 439.
Königin der Obstgärten, (Nr. 48), 497.
Krengelbacher, (Nr. 37), 475.

L.

Lackpfirsich = Große Mignon, 443.
Laporte-Pfirsich, (Nr. 26), 453.
Lindley, oft = Chang-Hai, 527.
Liebling, Bollwiller, (Nr. 6), 413.
Lieblingspfirsich, Große, = Große Mignon, 443.
Lina Haußer, (Nr. 36), 473.
Lucas' Pfirsich, (Nr. 34), 468.

M.

Magdalenen-Pfirsich, Kleine, (Nr. 13), 427.
" Rothe, (Nr. 16), 433.
" Weiße, (Nr. 5), 411.
Malta-Pfirsich, (Nr. 39), 479.
Maltheser Pfirsich = Malta-Pfirsich, 479.
Mignonpfirsich, Frühe, (Nr. 4), 409.
" Große, (Nr. 21), 443.
" Kleine, (Nr. 12), 425.
Mignotpfirsich, Späte, (Nr. 46), 493.
Montignys Pfirsich, (Nr. 40), 481.
Muscatpfirsich, Rothe, = Rothe Frühpfirsich, 407.

N.

Nectarine, Boston, (Nr. 85), 571.
" Elruges, (Nr. 79), 559.
" Frühe violette, (Nr. 77), 555.
" Frühe v. Zelhem, (N. 78), 557.
" Gathoyes, (Nr. 80), 561.
" Gelbfrüchtige, (Nr. 86,) 573.
" Hardwicks, (Nr. 76), 553.
" Hunts Tawny, (Nr. 84), 569.
" Pitmastons, (Nr. 83), 567.
" Standwick, (Nr. 82), 565.
" Weiße, (Nr. 81), 563.
Nivette-Pfirsich, (Nr. 50), 501.
Nivette, Wollige, = Nivette, 501.

P.

Peruvianerin, Frühe, (Nr. 27), 455.
Prinzessin-Pfirsich, Kleine, = Kleine Mignon, 425.
Prinzessin Marie von Württemberg, (Nr. 35), 471.
Probst Friedrichs Pfirsich, (Nr. 38), 477.
Purpurpfirsich, Frühe, (Nr. 18), 437.
" Späte, (Nr. 51), 503.

R.

Rendatlers Pfirsich, (Nr. 10), 421.

Sämling von Hohenheim, s. Zuckerkern Pf. S 457
Safranpfirsich, (Nr. 53), 507.
Schmidbergers Pfirsich, (N. 8), 417.
Schnabelpfirsich, (Nr. 2), 405.
Schöne von Vausse, (Nr. 47), 495.
" von Doué, (Nr. 23), 447.
" von Vilvorde, (Nr. 49), 499.
Sieulles Pfirsich, (Nr. 44), 489.
Spätpfirsich, Gelbe wunderschöne, = Prachtvolle, Aprikosenpfirsich, 513.
Syrische Pfirsich, (Nr. 43), 487.

T.

Tippecanoe-Pfirsich, (Nr. 75), 551.
Toulouserin, Schöne, (Nr. 28), 457.
Trauerpfirsich, (Nr. 70), 541.

V.

Venusbrust-Pfirsich, (Nr. 52), 505.

W.

Wächterin, Schöne, = Galand-Pf., 461.
Weidenblättrige Pfirsich, (Nr. 9), 419.
Weinbergspfirsich = Gewöhnl. Blutpf. 519.
Weißblühende Pfirsich, (Nr. 24), 449.
Willermoz's Pfirsich, (Nr. 54), 509.

Z.

Zwergpfirsich, (Nr. 69), 539.

b) Französische und englische Namen.

A.

Abbé Jodoc, (Nr. 32), 465.
Abricotée, (Nr. 73), 547.
Admirable jaune, (Nr. 56), 513.
Aikelin hative, (Nr. 22), 445.
Alberge jaune, (Nr. 53), 507.
d'Angevilliers = Br. violet hâtif, 555.
Archiduc Charles, (Nr. 20), 441.
" Jean, (Nr. 11), 423.
Avant-pêche rouge, (Nr. 3), 407.

B.

Barrington, (Nr. 42), 485.
Belle Bausse, (Nr. 47), 495.
„ Conquête, (Nr. 49), 499.
„ de Doué, (Nr. 23), 447.
„ mousseuse = Rendatler, 421.
Bellegarde = Galande, 461.
Betterave = Sanguinole, 519.
Beurré, (Nr. 14), 429.
Böttcher, (Nr. 33), 467.
Bonneuil, (Nr. 72), 545.
Bourdine, (Nr. 45), 489.
Broncé de Hunt = Tawny Hunts, 569.
Brugnon blanc, (Nr. 81), 563.
„ Boston, (Nr. 85), 571.
„ Elruge, (Nr. 79), 559.
„ à fruits jaunes, (Nr. 86), 573.
„ Newington, (Nr. 88), 577.
„ Tawny Hunts, (Nr. 84), 569.
„ Standwick, (Nr. 82), 565.
„ violet hâtif, (Nr. 77), 555.
Buckingham Mignonne = Barrington, 485.

C.

Cardinal = Sanguine Cardinale, 523.
Caroline incomparable, (Nr. 74), 549.
Chang-Hai, (Nr. 63), 527.
Charles Schwarzenberg, (Nr. 29), 459.
Chevreuse hâtive, (Nr. 27), 455.
de Chine à fleurs blanches doubles, (Nr. 64), 529.
„ à fleurs de Rosier, (Nr. 66), 533.
„ à fleurs double de Fortune = à fleurs de Rosier, 533.
„ à fleurs rouges doubles, (Nr. 67), 535.
„ à fleurs de Camelia, (Nr. 68), 537.
„ à fleurs d'oillets, (Nr. 65), 531.

D.

Deckenhoven, (Nr. 25), 451.
Docteur Lucas, (Nr. 34), 468.
Double de Troyes = Petite Mignonne, (Nr. 12), 425.
„ white Peach = de Chine à fleurs blanches doubles, 529.
Doyen Frédéric, (Nr. 38), 477.
Druselle = Sanguinole, 519.

E.

Early Newington = Newington hâtif, 575.
d'Egypte = de Syrie, 487.

F.

Favorite de Bollwiller, (Nr. 6), 413.

G.

Gain de Montreuil, (Nr. 62), 525.
Galand, (Nr. 30), 461.
„ pointue, (Nr. 7), 415.
Gathoye, (Nr. 80), 561.
George IV., (Nr. 31), 463.
Grosse noire de Montreuil = Bellegarde, 461.
Grosse Violette = Brugnon Newington, 577.

H.

Hâtive d'Aikelin, (Nr. 22), 445.
„ d'Hollande, (Nr. 1), 403.
„ de Zelhem, (Nr. 78), 557.
Hardwick, Seedling, (Nr. 76), 553.
Heath Clingstone, (Nr. 71), 543.

I.

d'Ispahan, (Nr. 41), 483.

K.

de Krengelbach, (Nr. 37), 475.

L.

Laporte, (Nr. 26), 453.
Lewis = Brugnon Boston, 571.
Lina Hausser, (Nr. 36), 473.
Lucombes Seedling = Newington hâtif, 575.

M.

Madeleine blanche, (Nr. 5), 411.
„ colorée = Madel. rouge, 433.
„ de Courson Duh. = Madeleine rouge, 433.
„ Grosse = Madeleine rouge, 433.
„ Deckenhoven, (Nr. 25), 451.
„ Petite, (Nr. 13), 427.
„ rouge, (Nr. 16), 433.
de Malte, (Nr. 39), 479.
Manfreine = Brugn. à fruit jaune, 573.
Michael = de Syrie, 487.
Mignonne, Grosse hâtive, (Nr. 4), 409.
„ Grosse ordinaire, (Nr. 21), 443.
„ tardive = Belle Bausse, 495.
„ Petite, (Nr. 12), 425.
Montigny, (Nr. 40), 481.

N.

Newington hâtif, (Nr. 87), 575.
Nivette veloutée = Nivette, 501.
Nivette, (Nr. 50), 501.

P.

Paysanne = Madeleine rouge, 483.
Pêche à bec, (Nr. 2), 405.
Pêche lisse Gathoye = Brugnon Gathoye, 561.
„ lisse Standwick = Brugnon Standwick, 565.
Pêcher à feuilles de Saule, (Nr. 9), 419.
„ à fleur blanche, (Nr. 24), 449.
„ nain, (Nr. 69), 539.
Perkins = Brugnon Boston, 571.
Pitmaston Orange, (Nr. 83), 567.
Pleureur, (Nr. 70), 541.
Pourprée à bec = Pêche à bec, 405.
„ hâtive, (Nr. 18), 437.
„ tardive, (Nr. 51), 503.
Princesse Marie de Württemberg, (Nr. 35), 471.
Pucelle de Malines, (Nr. 15), 431.

R.

Red Nutmeg = Avant pêche rouge, 407.
Reine de Vergers, (Nr. 48), 497.
Rendatler, (Nr. 10), 421.
Roy al George, (Nr. 19), 439.

S.

Sanguine Cardinale, (Nr. 61), 523.
„ Grosse Admirable, (Nr. 60), 521.
Sanguine de Manosque, (Nr. 58), 517.
Sanguinole, (Nr. 59), 519.
Scarlet Newington = Brugnon Newington, 577.
Schmidberger, (Nr. 8), 417.
de Sieulle, (Nr. 44), 489.
Souvenir du Java, (Nr. 17), 435.
„ du Jean Rey, (Nr. 55), 511.
de Standwick = Brugnon Standw., 565.
de Syrie, (Nr. 43), 487.

T.

Tardive de Mignots, (Nr. 46), 493.
Tawny Hunts = Brug. Tawny Hunts, 569.
Téton de Venus, (Nr. 52), 505.
Tippecanoe, (Nr. 75), 586.
de Tullins = de Syrie, 487.

U.

Unique, (Nr. 57), 515.

V.

Veloutée = Grosse Mignonne, 443.

W.

White Blossom = à fleur blanche, 449.
White Nectarine = Brugnon blanc, 563.
Willew = à fleur blanche, 449.
Willermoz, (Nr. 54), 509.

Kirschen.

Die gesperrt gedruckten, mit besonderen Nummern versehenen Sorten sind als feststehende Sorten zu betrachten und im Handbuche auf der beigefügten Seite beschrieben.

Wo zwei Namen angegeben sind, bedeutet das zwischen denselben stehende = daß der vorhergehende Name mit dem nachfolgenden synonym ist, und daß der nachfolgende Name der pomologisch richtigere, oder der Name der Sorte im Handbuch ist.

A.

Agathe, Schöne, } (Nr. 141) 63.
" belle de Novembre }
Agatkirsche 359, bei Christ Name für die Dankelmanns Kirsche.
Amarelle, Bouquet-, 7, wird die Notiz gegeben, daß S. 537 im deutschen Obstkabinette am dort angegebenen Orte nicht die Bouquet-Amarelle, sondern die Bouquet-Herzkirsche abgebildet ist; S. 94.
Amarelle, Braunauer (Nr. 202) 389.
Amarelle des Bourbons, 89, = Süße Am.
Amarelle, Juniat-, (Nr. 155), 91.
" Junius-, 91, = Juniat-Am.
Amarelle juteuse, 96, = Soodamarelle.
Amarelle mit ganz gefüllter Blüthe, 94.
Amarelle mit halb gefüllter Blüthe, (Nr. 156), 93, = Gedoppelte Amarelle mit halb gefüllter Blüthe, = Amarelle mit gefüllter Blüthe.
Amarelle, Schwarze oder Späte und Amarellen-Weichsel, S. 382 sind bei Dochnahl irrige Syn. der Erf. Augustk.
Amarelle, Saft-, 96, = Soodamarelle.
" Sood-, (Nr. 157), 95.
" Reichlichtragende Sood-, 95, = Soodamarelle.
Amarelle, Süße, (Nr. 154), 89; ibid. bei Christ irriger Beiname der Späten Amarelle, welche auch Diel als Süße Amarelle versandte.
Anglaise, 79 u. 370, im Londoner und Vilvorder Catalog = May-Duke.
Anglaise tardive, 74, 371.
Anglaise, Veritable, 371, bei Morthillet = Anglaise tardive.
Angleterre hative, 79, 371 u. 372, im Lond. und Vilv. Cat. = May-Duke.
Angleterre hative de Louvain, 79, = Löwener Frühkirsche.
Ansels Fine Black, 304, = Black Heart.
Augustkirsche, Erfurter (Nr. 198), 381; ibid. Burchardt hatte unter dem Namen die Große Weinkirsche des Handbuchs.

B.

Beauty, Ohio, 13, = Schöne von Ohio.
Belle de Chaux, 72, nachträglich hier die Bemerkung, daß Jahns Frucht des Namens 1867 u. 1869 vollkommene Früchte brachte, die = Frühe Lemercier waren.
Belle d'Orleans, 15, Schöne v. Orleans, S. 16, irrig geht unter dem Namen einer Süßweichsel, die = Rothe Muscateller war.
Belle de Rocmont, 49, Schöne v. Rocmont, und im Londoner Catalog = Bigarreau couleur de chair.
Belzkirsche, Große deutsche, 71 und 72.
Bernsteinkirsche, Frühe, } (Nr. 136), 53.
" Große fr. rothmelirte, }
Bernsteinkirsche, Schwarze Knorpel-, 325 = Gubener schwarze Knorpelkirsche.
Bigarreau, (die der Engländer) = Runde marmorirte Süßkirsche, nicht = Große Prinzessinkirsche.
Bigarreau blanc de Mezel, 322, gab die Große Prinzessinkirsche.

Bigarreau Cleveland, 45, = Knorpelkirsche von Cleveland.

Bigarreau Commun, 362, bei Morthillet = Graffion und fälschlich auch Gottorper Kirsche.

Bigarreau d'ambre rouge hatif, 53, = Frühe Bernsteinkirsche.

Bigarreau de Lyons, 322, bei Hogg Synonym seiner Monstrous Heart.

Bigarreau des Vignes, 52, = Esperens Knorpelkirsche.

Bigarreau de Mezel, 322.

" Esperen, 52, = Esperens Knorpelkirsche.

Bigarreau Great de Mezel, 322, = Schwarze Knorpelkirsche von Mezel.

Bigarreau Gros Coeuret, 322, bei Hogg Synon. seiner Monstrous Heart, bei Morthillet = Große Prinzessinkirsche.

Bigarreau Gros commun, 49, in der Pom. Francon = Schöne von Rocmont? richtiger wohl = Gemeine Marmorkirsche.

Bigarreau Gros monstroueux, 322, bei Hogg Syn. seiner Monstrous-Heart = Gros Coeuret.

Bigarreau Gros, Royal, Tardif, Turkey, 362, Synon. der Engl. Bigar. und = Runde marmorirte Süßk.

Bigarreau Gaboulais, Jaboulais, 322 = Bigar. Gros Coeuret und Hoggs Monstrous Heart.

Bigarreau hatif de Bâle, 19, Kirsche von Basel.

Bigarreau hatif de Boulbon, 47, = Boulebonner Kirsche.

Bigarreau jaune, 357, in Herrenhausen früher = Dankelmanns Kirsche.

Bigarreau Ludwig, 347, = Ludwigs bunte Herzkirsche.

Bigarreau Madison, 351, = Madisons bunte Herzkirsche.

Bigarreau marbré, 361, = Runde marmorirte Süßkirsche.

Bigarreau monstroueux de Mezel, 321, = Schwarze Knorpelk. von Mezel, bei Hogg auch Synon. seiner Monstrous Heart.

Bigarreau précoce de Mazan, 47, nach Bivort = Boulebonner Kirsche, Jamin und Durand haben unter dem Namen eigene Sorten.

Bigarreau Rockport, 363, = Knorpelkirsche von Rockport.

Bigarreau rouge, 49, bei Henne = Schöne von Rocmont.

Bigarreau tardif, 365, im Boomgard = Späte von Ribberoort.

Bigarreau, Wards, 322, bei Hogg Syn. seiner Monstrous Heart.

Black Caroon, Black Caroon Gean (of Some) = Black Heart.

Black Heart, 303, = Frühe schwarze Herzkirsche.

Black Heart, Spanisch, 304 = Black Heart.

Black Russian, 304, bei Downing Syn. der Black Heart.

Bouquetkirsche mit halbgefüllter Blüthe, 93, bei Mayer = Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.

Büschelkirsche, Buschweichsel, 94, in der Pom. Francon. irrig für Amarelle mit halb gefüllter Blüthe, welcher Name der Bouquet-Amarelle zukommt.

Brüsseler Braune, Brüsselsche Bruyn, 383, kommt auch vor als Name für die Leopoldskirsche.

C.

Carnation Cherry, 76, wird nicht die Rothe Orientalische, sondern wohl die Bleichrothe Glaskirsche sein.

Caroon Black, 304, = Early Black.

Cerise Amarelle à fleur semi double, 94, = Amarelle mit halb gefüllter Blüthe.

Cerise ambrée, 359, bei Christ Name für die Dankelmanns Kirsche.

Cerise à trochet, 81, in der Pomon. Francon. Name der Straußweichsel.

Cerise belle d'Orleans, 15, = Schöne von Orleans.

Cerise Caroon, 31.

" de Mai, 371.

" de Montmorency à courte queue, bezeichnet in der Pom. Franc. irrig den frühen Gobet, was richtiger = Großer Gobet ist.

" de Portugal, 76, im Londoner Cat. = Carnation, die nicht die Rothe Oranienkirsche, sondern die Bleichr. Glask. sein wird.

" de Veaux, 372.

" Grosse de Mr. le Comte St. Maur, 71, es sind mehrere Früchte so genannt, am richtigsten ist es wohl Truchseß deutsche Griotte, unrichtig heißt so auch die Süßweichsel von Chaux. Vergl. auch Herzförmige Weichsel.

" Grosse rouge pâle, 76, im Lond. Cat. = Carnation, die nicht die Rothe Oranienkirsche, sondern die Bleichr. Glask. sein wird.

" Guigne, 371, Syn. v. May-Duke.

" hative malgré tout, 371, = May Duke?

Cerise, Kleparow, 70, = Kleparower Süßweichsel.
„ Mazzard blanc, 359, = Dankelmanns Kirsche.
„ Montmorency Burgueil, 76, gab bei Jahn die Bleichrothe Glask.
„ Morel, 89, bei Kraft = Süße Amarelle.
„ noire de Mai, 77, = Schwarze Maiweichsel.
„ nouvelle d'Angleterre, 76 u. 83, im Lond. Cat. = Carnation, welche richtig die Bleichrothe Glaskirsche sein wird. Bei Duhamel bezeichnete es dessen Cerise Guigne, welche die Gärtner auch Royale oder Nouvelle d'Angleterre nenneten.
„ précoce de Mai, 372, = Rothe Maikirsche.
„ rouge de Mai, 372, richtig = Rothe Maikirsche.
„ royale, 47; S. 306 irrig Syn. der Süßen Maiherzkirsche.
„ Toupie, 25, = Kreiselkirsche.
„ tardive du Mans, 63, nach Annales = Merveille de Septbr.; Belle Agathe de Novembre wird dieselbe sein.
Cerisier à bouquet, 94, = Bouquet-Amarelle; in der Pom. Franc. irrig Name für Amarelle mit halb gefüllter Blüthe.
„ à gros fruit rouge pâle, 75 und 76, = Bleichrothe Glask.
„ à fleur semi double, 93 = Amarelle mit halb gefüllter Blüthe.
„ à trochet, 82, bei Duhamel wohl nicht die Straußweichsel; im Lond. Cat. ist's irrig Syn. von Bouquet-Amarelle.
„ Juinat, 91, = Juinat-Amar.
Cherry Duke, 74, bezeichnet mehrere Früchte, siehe Duke, Cherry.
Coeuret, / **Coeur de Pigeon**, } 49 in der Pom. Franc. = Schöne v. Rocmont, richtiger wohl = Gemeine Marmork.
Coeur de Pigeon, 49, im Lond. Cat. = Big. couleur de Chair.
Crown, / **Crown Cherry**, } 30 im Lond. Cat. = Carnation.
Coularde de Hollande, 371, wird, und wohl irrig, als Syn. der May Duke gebraucht.

D.

Dankelmannskirsche, / „ große weiße, } (Nr. 188), 359.
Dorotheen Kirsche, (Nr. 195), 374.
Duchesse de Palluau, 372.
Duke Arch, 79, 369 u. 370, = unserer Rothen Maikirsche; S. 370 auch falsch gebraucht für May Duke.
Duke, Benhams Fine Early, 371, = May Duke.
Duke, Buchanans Early, 371 = M. Duke.
Duke, Cherry, 371 u. 372, bezeichnet mehrere Sorten, wird auch für May Duke gebraucht, S. 74 in der Uebersetzung des Duhamel auch = Königl. Süßweichsel.
Duke, Early, 370 u. 371, Syn. von May Duke.
Duke, Early May, 371 und 372, = May Duke.
Duke Holmans, 74 u. 371.
Duke Jeffreys, 16, 371.
Duke, Late, 370, ist irrig auch mit Arch Duke zusammengeworfen.
Duke, Late Arch, 370.
Duke, Large May, 371 = May Duke.
Duke, May, / Duke, Early May, } 3, 79, 371 u. 372 = Mai-Herzogsk.
Duke, Millet's Late Heart, 371, wird als Syn. der May Duke angeführt.
Duke Morris, 371, = May Duke.
Duke, Morris Early, 371, = May Duke.
Duke, Portugal, 371, kommt, aber irrig, als Syn. von May Duke vor, ist richtiger die Doktorkirsche, S. 370 auch für Arch Duke gebraucht.
Duke, Prince's, 76.
Duke, Royal, 372.
Duke, Thompson's, 371 = May Duke.

E.

Early black, 303, = Frühe schw. Herzk.
d'Espagne, 371, wird, aber wohl irrig, als Syn. von May Duke gebraucht.
Englisch Bearer, 76, im Lond. Cat. = Carnation, die richtiger nicht Rothe Oranien-, sondern Bleichrothe Glaskirsche sein wird.

F.

Frühkirsche, Dunkelbraune, 306, bei Christ irriges Syn. v. Süße Maiherzk.
Frühkirsche, Löwener, (Nr. 149), 79.

G.

Gean, 28, bezeichnet kleine wilde Früchte, sog. Vogelkirschen.
Glasherzkirsche, / „ Große, } (Nr. 121), 23.

Glaskirsche, Bleichrothe, } (Nr. 147),
" Große bleichrothe } 75.
Glaskirsche, Gedoppelte, 93, bei Henne Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.
Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe, 93, = Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.
Gobet, früher, (Nr. 153), 87.
Gobet, Gros, 87, bezeichnet in der Pomon. Francon. den frühen Gobet, welcher Name richtiger dem Großen Gobet gehört.
Gouverneur Wood, (Nr. 115), 11.
Graffion, 31 u. 362, = Bigarreau der Engländer = Runde marmorirte Süßkirsche.
Griotte, Pariser, (Nr. 194), 373.
Griotte, 72.
Griotte d'Allemagne, 71, irrig = Süßweichsel von Chaux; bezeichnet mehrere Früchte, am richtigsten wohl Truchseß Deutsche Griotte. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich als Griotte d'Allmagne wohl die Jerusalemskirsche.
Griotte de Chaux, 71 u. 72 = Süßweichsel von Chaux; bezeichnet jedoch richtiger eine Weichsel, etwa die Deutsche Griotte. Siehe auch Herzförmige Weichsel.
Griotte d'Espagne, 371, wird, doch wohl irrig, als Syn. von May Duke gesetzt.
" de Portugal, 16 u. 370, irrig = Arch Duke.
" de Villènes, 76. Im Lond. Cat. = Carnation, die richtiger die bleichrothe Glaskirsche sein wird, nicht die rothe Oranienkirsche.
" grosse noire, 371, kommt als Syn. von May Duke vor.
" Kleparow } 69 u. 70, = Klepa-
" de Kleparow } rower Süßweichsel.
" précoce, 371, Syn. von May Duke.
" rouge pâle, 76, im Lond. Catal. = Carnation, die richtiger nicht die Rothe Oranienkirsche, sondern die bleichrothe Glaskirsche sein wird.
Guigne à fruit noir, 304.
" blanc Mazzard, 359, = Dankelmannskirsche.
" Charlotte, 353, = Charlottens Herzkirsche.
" hative de Bâle, 19, = Kirsche von Basel.
" hative de Boulbon, 47, = Boulebonner Kirsche.
" hative de Mai, 306, bei Christ Syn. von Süßer Maiherzkirsche.
Guigne longue blanche precoce, 17 = frühe lange weiße Herzkirsche.
" noire, } 304, Syn. der Engl.
" grosse noire } Black Heart.
" noire hative, 304, in Baumanns Catal. wohl = Early Black.
" précoce de Tarascon, 5. u. 6, = Tarascon-Kirsche.
" Rival, 339, = Rivalkirsche.
" Tarascon, 5. u. 6, = Tarascon-Kirsche.
" Toupie, 25 u. 26, = Kreiselkirsche.

H.

Hängelkirsche, 81, in der Pomon. Francon. Name für Straußweichsel.
Hative de Louvain, 79, wohl = Löwener Frühkirsche.
Hative et Tardive, 371, = Cerise hative, malgré tout = May Duke?
Hative malgré Tout } 371, Syn. v. Angle-
" malgré } terre hative u. May Duke.
Heart, Bawyers Early, 343, = Bowyers frühe bunte Herzkirsche.
Heart, Harrisons } 362, Syn. der Bi-
" Italian } garreau u. d. Rund.
" West's White } marmorirten Süßk.
Heart, Monstrous, 322, wohl = Gros Coeuret des London. Catal.
Heckirsche, 94, in der Pomon. Francon. irrig Name für Amarelle mit halbgefüllter Blüthe, welcher Name der Bouquetamarelle zukommt.
Hedwigskirsche, 375.
Herzkirsche, Bouquet, (Nr. 113). 7; irrig ist im Handb. III. S. 537 angenommen, daß die im Jenaer Obstkabinette abgebildete Bouquetherzkirsche die Bouquetamarelle sei.
Herzkirsche, Bowyers frühe bunte, (Nr. 180), 343.
" Charlottens, (Nr. 185), 353.
" Coës bunte, (Nr. 183), 349.
" Dankelmanns weiße, 359, = Dankelmannskirsche.
" Frühe lange weiße } (Nr. 118),
" Frühe weiße, } 17.
" Frühe bunte, }
" Frühe schwarze, (Nr. 160), 303.
" Glas-, } (Nr. 321), 23.
" Große Glas- }
" Goldgelbe, (Nr. 143), 65.
" Große schwarze, 304, irrig als Syn. der Early Black Heart gesetzt.
" Heintzens frühe, (Nr. 158), 299.

Herzkirsche, Knights frühe, (Nr. 111), 3.
" Kronberger schwarze, 29, = Wildling von Kronberg.
" Ludwigs bunte, (Nr. 182), 347.
" Madisons bunte, (Nr. 184), 351.
" Podiebrader, bunte, } (Nr. 120), 21.
" Podiebrader, neue bunt. }
" Rival-, 339, = Rivalkirsche.
" Schneiders frühe, (Nr. 159), 301.
" Truchseß schwarze, (Nr. 166), 315.
" Werdersche bunte, (Nr. 181), 345.

J.

Juinat, 91. Nach Dochnahl in Frankreich Namen der Juinat-Amarelle.

K.

Kers, Late van Ridderoort, 365 = Späte von Ridderoort.
Kirsche Boulebonner, (Nr. 133), 47.
" Dankelmanns, (Nr. 188), 359.
" Frühe Englische aus Löwen, (Nr. 149), 79.
" Große Germersdorfer, (Nr. 174), 331.
" Kleine Germersdorfer, 332.
" Königliche, 74. In Duhamels Uebersetzung = Königl. Süßweichsel.
" Kronberger, 29, = Wildling von Kronberg.
" Neue Englische, 83, im T.O.G. = Neue Englische Weichsel.
" Rocmonter, 49, = Schöne von Rocmont, doch die bei Mayer wohl richtiger = Gemeine Marmorkirsche.
" Röschers, (Nr. 110), 1.
" Schleihahns, (Nr. 172), 327.
" Schneiders, 301, = Schneiders frühe Herzkirsche, 339.
" Schneiders späte, 339, = Schneiders späte Knorpelkirsche.
" Schreckens, (Nr. 167), 317.
" Tarascon, (Nr. 112), 5.
" von Basel, (Nr. 119), 19.
" Volltragende Holländische, (Nr. 201), 388.
" Zeisbergische, (Nr. 125), 31.
Kleparowka, 69, = Kleparower Süßweichsel.

Knapskirsche, 49, nach Dochnahl in Sachsen = Schöne von Rocmont.
Knight's early black, 4, = Knights frühe Herzkirsche.
Knight's late black, 4.
Knorpelkirsche, Büttners gelbe, (Nr. 143), 67.
" Drogans weiße, (Nr. 137), 55.
" Esperens, (Nr. 135), 51, dürfte von Großer Prinzessinkirsche nicht verschieden sein.
" Festfleischige schwarze, (Nr. 127), 35.
" Grolls schwarze, (Nr. 170), 323.
" Große schwarze mit dem festesten Fleische, 36, = Festfleischige schwarze Knorpelkirsche.
" Große späte schwarze, 43.
" Gubener Schwarze, (Nr. 171), 325.
" Kleinbiensts braune, (Nr. 173), 329.
" Kratos, (Nr. 139), 59.
" Krügers schwarze, (Nr. 168), 319.
" Leschkens schwarze, (Nr. 175), 333.
" Lieken's bunte, (Nr. 140), 61.
" Neapolitanische, (Nr. 129), 39.
" Neumanns schwarze, (Nr. 176), 335.
" Punktirte, (Nr. 138), 57.
" Schmidts schwarzbraune, } (Nr. 128), 37.
" Schmidts große schwarzbraune }
" Schneiders späte, (Nr. 178), 339.
" Schwarze von Mezel, (Nr. 169), 321.
" Späte schwarze, (Nr. 131), 43.
" Tilgners schwarze, (Nr. 126), 33.
" von Cleveland, (Nr. 132), 45.
" von Rockport, (Nr. 190), 363.
Königskirsche, frühe, 370, vorgeschlagener Name für Royale hative u. May Duke.
Königsweichsel, Alte, 74, in Dochnahls Werke als Synonym von Königl. Süßweichsel.
Köstelnice, 319.
Kolaky, 319.
Kramelkirsche, Glänzende goldgelbe und Roth marmorirte = Schöne von Rocmont.
Kreiselkirsche, (Nr. 122), 25.
Kronkirsche, 30, bei Christ irrig Synonym von Wildling von Kronberg.

L.

Leopoldskirsche, (Nr. 199), 383.
Lemercier, frühe, 372.
Liefelds Braune, 345.
Logan, (Nr. 163), 309.
Louis Philipp, (Nr. 196), 377; ibid. ist auch Synon. der Königin Hortensia.

M.

Maiherzkirsche, Süße, (Nr. 161), 305.
Mai-Herzogskirsche, (Nr. 193), 369.
Maikirsche, Doppelte, 306; bei Christ falsches Synon. von Süße Maiherzkirsche; 369, = Rothe Maikirsche.
Maikirsche, Große, 306, von Christ irrig für Süße Maiherzkirsche gebraucht.
Maikirsche, Rothe, 369, identisch mit Arch Duke.
Maikirsche, Schwarze, 77, alter Name für Schwarze Maiweichsel, aber auch für Große süße Maiherzkirsche.
Maiweichsel, 77, alter Name für Frühe Maiherzkirsche.
Marmorkirsche, Gelbe, 359, Name unter dem man in Herrnhausen die Dankelmannskirsche hatte.
Marmorkirsche, Große gemeine, 49, in der Pomona Franconica = Schöne von Rocmont, aber wohl falsch.
Marmorkirsche, Punktirte, 57, bei Dochnahl = Punktirte Knorpelkirsche.
May Duke, 369—371, = Mai-Herzogskirsche.
May Duke, Willowleaved, 372, Spielart der May Duke.
Mazard / " blanc, 28 bezeichnet kleine wilde Kirschen (Vogelk.).
Mei-Kers, 371, Synon. von Angleterre hative.
Mei-Kers, Doubbelde, 371, richtig wohl = Rothe Maikirsche, wird irrig auch = May Duke gesetzt.
Marie, 275.
Merissier, 28; bezeichnet kleine wilde Kirschen (Vogelkirschen).
Molkenkirsche, Glas, 23 = Glasherzkirsche.
Monstrous de Mezel, 322, = Schwarze Knorpelkirsche von Mezel.
Muskateller, Rothe, 370.

N.

Natte, Kleine, 382, Kirsche van de Natte in Holland, ist etwa = Erfurter Augustksch.
Nouvelle d'Angleterre, 83, im Lond. Catal. Syn. von Schöne von Choisy.
Nouvelle d'Orleans, 16, = Schöne von Orleans, 344.

O.

Osceola, (Nr. 165), 313.

P.

Perlkirsche, Kleine weiße, 359, = Dankelmannskirsche.
Polonaise, Belle / " Bonne, 70 = Kleparower Süßweichsel.
Pontiac, (Nr. 164), 311.
Précoce de Mazan, 47, nach Bivort = Boulebonner Kirsche.

R.

Rivalkirsche, (Nr. 179), 341.
Rosenobel, 307.
" Burchardts schwarze, (Nr. 162), 307.
Royale, 74.
" ancienne, 74, in Dochnals Werke = Königl. Süßweichsel. Truchseß erhielt unter dem Namen eine andere Frucht.
" Cherry Duke, 73, = Königliche Süßweichsel.
" Hative, 74, 79; S. 311 bei Christ selbst als Synon. von Süßer Maiherzk. gebraucht, S. 369 bis 371 richtiger = May Duke.
" Tardive, 74, 371.

S.

De la St. Jean, 371. Synonym von Angleterre hative = May Duke.
Sämling Mertschings, 332, wohl = Große Germersdorfer Kirsche.
Sämling Burrs, (Nr. 187), 357.
" Downings, (Nr. 186), 355.
Sauvageon de Kronberg, 30, = Wildling von Kronberg.
Schneiders Späte, 339, = Schneiders späte Knorpelkirsche.
Schöne von Ohio, (Nr. 116), 13.
" von Orleans, (Nr. 117), 15, 344.
" von Rocmont, (Nr. 134), 49; ibid. bei Mayer wohl richtiger = Gemeine Marmorkirsche.
Schwarze Dollaner, (Nr. 114), 9.
Schwefelkirsche, 359, kommt auch als Syn. von Dankelmannskirsche vor.
Soodkirsche, Rothe, 95, = Soodamarelle.
Spanische Rothe, 49, = Schöne von Rocmont.
Späte von Ribberoort, (Nr. 191), 365.
Straußweichsel, (Nr. 150), 81.
Süßkirsche, Punktirte, mit festem Fleische, 57, = Punktirte Knorpelkirsche, 362.

Süßkirsche, Runde marmorirte (Nr. 189), 361.
Süßkirsche, Runde marmorirte mit festem Fleische (Nr. 189), 361.
Süßweichsel, Große, 74. In Dochnahls Werke = Königl. Süßweichsel.
Süßweichsel, Kleparower, (Nr. 144), 69.
" Königliche, (Nr. 146), 73.
" von Chaux, (Nr. 145), 71.

T.

Tardive du Mans, 63, nach Annales u. Bivort = Merveille du Septembre. Letztere wird, nach genauerer Untersuchung, mit der Belle Agathe de Novembre auch identisch sein, die nur neue Auflage der Merveille de Septembre sein wird.
Tartarian White, 349.
Taubenherz, Buntes, 49, = Schöne von Rocmont, doch bei Mayer wohl richtiger = Gemeine Marmorkirsche.
Tempe-et-Tard, 371, wird als Synon. der Angleterre hative und May Duke gebraucht, sowie von der Cerise hative malgré tout.
Tot-et-Tard, 371, kommt, vielleicht irrig, als Synonym von May Duke und Royale hative vor.
Transparent, 362, Synon. (of Some) der Bigarreau in England und = Runde marmorirte Süßkirsche.
Transparent, Coë's, 349 u. 350, = Coës bunte Herzkirsche.
Transparent Travers white, 449.
" Gean, 350.
" Guigne, 350.
" White, 349.
Traubenherzkirsche, Trauben-Süßkirsche 8, = Bouquet-Herzkirsche.
Träubelkirsche, 81, in der Pomon. Franc. Name für Straußweichsel.

V.

Vogelkirsche, Rothe längliche (Nr. 123), 27.
" Kleine rothe längl. (Nr. 123), 27.
" Runde rothe, 28.

W.

Wachskirsche, Groths, (Nr. 192), 367.
Walpurgiskirsche, (Nr. 130), 41.
Weichselbaum mit bündelförmigen Früchten, 82.
Wax Cherry, 76, im Lond. Catal. Syn. der Carnation, die nicht die Rothe Oranienkirsche, sondern die Bleichrothe Glaskirsche sein wird.
Weichsel, Bettenburger, (Nr. 200), 302.
" Bettenburger, Großer, Gobet, (Nr. 200), 302.
" Englische Montmorency-, 87, bezeichnet in der Pomon. Francon. den frühen Gobet.
" Flandrische, 94, in der Pomon. Francon. irrig Name der Amarelle mit halbgefüllter Blüthe, welcher irrige Name vielmehr die Bouquetamarelle bezeichnet.
" Grottier-, 72.
" Kirchheimer, (Nr. 152), 85.
" Königliche, 73, = Königliche Süßweichsel.
" mit großer bleichrother Frucht, 75, = Bleichrothe Glaskirsche.
" mit halbgef. Blüthe 94, = Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.
" mit kurzem Stiele, 87, ist in der Pomon. Francon. irrig Name für den Frühen Gobet.
" Neue Englische, (Nr. 151), 83.
" Polnische, 70, = Kleparower Süßweichsel.
" Portugiesische, 16.
" Schwarze Mai-, (Nr. 148), 77.
" Strauß-, (Nr. 150), 81.
" Teutsche Pelz-, 71.
Weinkirsche, Große, (Nr. 197), 379, kommt irrig als Ostheimer Kirsche vor.
Weinkirsche im Hannoverschen, 58.
Wildling von Kronberg, (Nr. 124), 29.
Wilhelmine Kleindienst, (Nr. 177), 337.

Z.

Zwieselbeere, Weiße, 359, bei Henne = Dankelmannskirsche.
Zwillingskirsche, 93, = Amarelle mit halbgefüllter Blüthe.

Pflaumen.

Die gesperrt gedruckten, mit besonderen Nummern versehenen Sorten sind als feststehende Sorten zu betrachten und im Handbuche auf der beigefügten Seite beschrieben.

Wo zwei Namen angegeben sind, bedeutet das zwischen denselben stehende =, daß der vorhergehende Name mit dem nachstehenden synonym sei, und ist der 2. Name im Allgemeinen als der pomologisch richtigere zu betrachten. — Wo statt des Zeichens = sich ein „für“ oder „Syn. von“ befindet, soll dies meist andeuten, daß die Gleichheit beider Sorten zweifelhaft ist oder der erste Name für die darauf genannte Sorte nur aus Irrthum gebraucht ist. —

Einige aus Hoggs Manuale nachträglich noch ersehene Synonyme sind gleich noch mit aufgenommen.

A.

Abricotée, / Abricotée de Tours, } 259 u. 260, von Dr. Liegel und nach ihm früher auch im Handbuch (III. 325), aber wohl irrig = Aprikosenartige Pflaume gesetzt.

Altesse blanche, 291 u. 292, kommt auch als Synon. von Gelber Herrenpflaume vor, deßgl. bei der engl. Yellow Imperatrice.

d'Amerique rouge, 151 u. 246 = Rothe Kirschpflaume.

Aprikosenpflaume, Gelbe, (Nr. 199), 259.
„ Hlubecks, (Nr. 201), 263.
„ Royers, (Nr. 203), 267.

Apricot, 260.
„ Yellow, 260, = der Englischen Apricot.

Augustpflaume, 98, bezeichnet bei Christ die runde Haferpflaume.

Augustzwetsche, Diels, 101, = Wahre Frühzwetsche; Liegels Augustzwetsche, ist eine andere.

d'Avoine, 97, im Lond. Cat. = Catalonischer Spilling.

B.

Bauernpflaume, 235, = Gemeiner gelber Spilling.

Belle de Louvain, 208, = Schöne von Löwen.

Bernsteinzwetsche, (Nr. 189), 239.

Bibling, Gelber, 235, nach Dochnahl Name für Gemeiner gelber Spilling.

Bingham's, 237, = Binghams Pfl.

Bischofsmütze, (Nr. 184), 229.

Blaue von Belgien, (Nr. 143), 147.

Bleue de Perk, 147, = Blaue von Belgien.

Bouteillenzwetsche, Ungarische späte, 113, = Ungarische Dattelzwetsche.

Brignole Prunes, 285.
„ Violette, 285.

Brustwarzen-Pflaume, (Nr. 216), 293.

C.

Caledonian, Wahre, 181, = Goliath; es heißt auch die Rothe Nectarine gleichfalls Caledonian.

Carbon, Roche, / Corbon, Rouge, / Corbon, Roche, / Courbon, Roche, } 215, = Rothe Diaprée. Es ist auch der Sicklerschen Glühenden Kohle, aber irrig, die Benennung Roche Corbon gegeben.

Catherine, Chenectady, / „ Schenectady, } (Nr. 148), 157; die Schenectady wird von Emmons als blau beschrieben, so daß 2 Früchte, eine blaue und geröthete gelbe, unter dem Namen gehen; Downing Ausg. von 1866, hat sie S. 397 als Schenectady Catharine erzogen zu Schenectady, N. 9, u. bezeichnet sie als reddish purple.

Cerisette, 151, = Kirschpflaume, zunächst die Rothe Kirschpfl.
„ blanche, 255, = Gelbe Kirschpflaume.

Cherry Plum, / „ Virginian, } 151 u. 246, bei engl. u. amerikan. Autoren Name der Rothen Kirschpflaume.
„ golden, 256.

D.

Damascene, Belgische, 147, = Blaue von Belgien.
„ Blaue, 146, in Pomon. Franc. = Lange violette Damascene.

Damascene, Dieffenbachs, (Nr. 159), 179.
„ **Friedheims**, (Nr. 161), 188.
„ **Frühe Leipziger**, (N. 207), 275.
„ Kleine weiße, 171, dürfte = Kleine Reineclaude sein.
Damascene, Lange, violette, (Nr. 142,) 145.
„ **Mayers rothe**, (Nr. 146), 153.
„ **Urbaneks**, / (Nr. 205),
„ Urbaneks schwarze, \ 271.
„ **Zahlbruckners**,) (Nr.
„ „ violette, } 194),
„ „ rothe,) 246.
Damascenerpflaume, längliche, violette, 145.
Damas de Leipzic, 275, = Frühe Leipziger Damascene.
„ vert petit, 172, bei Hogg wohl = Kleine Reineclaude.
„ violet 145, = Lange violette Damascene? Im Lond. Catal. und in Frankreich bezeichnet es eine andere Frucht.
„ violet longuet, 145, = Lange violette Damascene.
„ violet allongé, 146, soll, nach Dochnahl, in Catalogen die Lange violette Damascene bezeichnen.
de Virginie, 151, im Lond. Catal. = Rothe Kirschpflaume.
Diademe, Imperial, 216. In England eine der Rothen Eierpflaume ähnliche oder mit ihr gleiche Frucht.
Diaprée de Roche Corbon, 215, = Rothe Diapre.
„ **Rothe**, (Nr. 177), 215.
Draper, Red, 216, in England eine der Rothen Eierpfl. ähnliche oder mit ihr gleiche Frucht.
Diaprée rouge, 216, = Rothe Diapre; in England eine der Rothen Eierpfl. sehr ähnliche oder mit ihr identische Frucht.
Dame Aubert rouge, 214, auch als Synon. der Blauen Eierpfl. gebraucht, das richtiger der Rothen Eierpflaume gehört.
Dattelpflaume, 131, bei Christ = Rothe Dattelzwetsche, (? D; gibt nicht an, ob Triebe glatt oder behaart sind, setzt die Reifzeit im Hdb. Ende Juli und in dem Vollst. Pomol. 89, Anf. Sept.)
„ lange violette, 132, bei Dittrich = Rothe Dattelzwetsche.
„ Späte, 132, bei Dittrich = Violette Dattelzwetsche.
Dattelzwetsche, 131, bei Christ = Rothe Dattelzwetsche.
„ Gelbe, 132.
„ Große gelbe, 121, nicht = Rudolphspflaume.
„ lange violette, 131, im T.O.G. irrig Synon. von Rother Dattelzwetsche.
„ **Nikitaer**, (Nr. 124), 109, 132, was Liegel unter dem Namen in den Frauendorfer Blättern Nr. 44 beschrieb, war die Rothe Frühzwetsche, wie er sie später nannte.
„ **Rothe**, (Nr. 135), 131.
„ **Ungarische**, (Nr. 126), 113.
„ Violette, 113, nicht mit Ungar. Dattelzwetsche zu verwechseln.

E.

Early Scarlet, 246, bei Downing = Rothe Kirschpflaume.
Eierpflaume, Bamberger, 213, = Blaue Eierpfl., 197 irrig für Dunkelblaue Eierpflaume.
„ Brandenburger, 197, ein nur durch eine Irrung Liegels für Bamberger Eierpfl. gesetzter Name.
„ **Blaue**, (Nr. 176), 213.
„ Cyprische rothe, 214, in der Pomona Franc. irrig Beiname der in ihr sich findenden Rothen Masche.
„ **dunkelblaue**, (Nr. 168), 197 u. 213.
„ Große blaue, 213 und 214, bei Diel = Violette Jerusalemspfl.
„ grüne, Diels, 125, = Italienische grüne Zwetsche.
Emperor, Sharps, 173, = Sharps Kaiserpflaume.
„ Steers's, 181, = Goliath.
Empress, 199, = Blaue Kaiserin.
Erik, Bardak, 109, = Nikitaer Dattelzwetsche.
„ Ball, / 99, = Nikitaer blaue Früh-
„ Gus, \ zwetsche.
„ Bischtin, 123, = Frühe grüne Zwetsche.
„ Jesum, 99, nach Dochnahl = Nikitaer blaue Frühzwetsche?
„ Serdali, 154, 245 u. 255 = Gelbe Kirschpflaume.
„ Stambul, 151 u. 245, = Rothe Kirschpflaume.
„ Waran, (Nr. 157), 175.

F.

Fasanenpflaume, Blaue, / 285 = Violet.
" Violette, \ Perdrigon.
Favorite, Lawrence's, / 295, = Lawrences Reineclaude.
Favourite, Lawrence's, \
Feigenpflaume, Rothe, / 131, = Rothe Dattelzwetsche.
" Große, rothe, \
Frühdamascene, Berlets, (Nr. 190), 241.
" Friedheims, 184, = Friedheims Damascene.
" Rothe, 275 u. 276.
Frühe von Bergthold, 276.
Frühpflaume, Edle, (Nr. 199), 247.
" Freudenberger, 276, ist möglich = Frühe Leipziger Damascene.
" Gelbe, 235, irrig als Name für den Gemeinen gelben Spilling gebraucht, der nur der Catalonischen Pflaume zukommt.
Frühzwetsche, 131, bei Christ = Rothe Dattelzwetsche (? D. gibt die Reifzeit im Handbuche Ende Juli in der Vollst. Pomol. 89 Anf. Sept. an, und fehlt Angabe über Behaarung oder Glattsein des Triebes.)
" Biondecks, / (Nr. 134), 129, 276.
" Biondecks rothe, \
" Eßlinger, (Nr. 121) 103.
" Große, 132, im Pomon. Franc. eine andere als bei Liegel.
" Liegels, (Nr. 122), 105.
" Nikitaer, blaue, (Nr. 119), 99.
" Wahre, (Nr. 120) 101.
Fruchtbare frühe, (Nr. 156), 173.

G.

Gage, Bants late green, 165, = Bants späte Reineclaude.
" Blue, 160, bei Hogg, Lindley u. Downing wohl = Blaue Reineclaude.
" Bleekers, / 143, = Bleekers gelbe Zw.
" Bleekers Yellow, \
" Crugers Scarlet, 195, = Crügers rothe Pflaume.
" Flushing, 262, = Prinzens Kaiser Reineclaude.
" Frost, 157.
" German, 143, = Blekers gelbe Zwetsche.
" Gonnes Green, 172, bei Hogg u. Downing etwa = Kleine Reineclaude; jedoch erhielt ich unter dem Namen von Diel eine der Großen Reineclaude gleiche, nur sehr wenig kleinere Frucht.
Gage, Pourple, / 160, bei Hogg u. Lindley wohl = Violette Reinecl.
" Violet, \
" Prince's red, 251, = Prinzens rothe Reineclaude.
" Red, 251, = Prinzens rothe Reinclaude.
" Imperial, 261 u. 262, = Prinzens Kaiser Reineclaude.
" Lawrence's, 295, = Lawrence's Reineclaude.
" Small green, 172, bei Downing wohl = Kleine Reineclaude.
" Superior green, 261 u. 262, = Prinzens Kaiser Reineclaude.
" Transparent, 270, = Durchscheinende Reineclaude.
" Yellow, 172, = wohl Kleine Reineclaude.
" white, 172, bei Hogg und Downing wohl = Kleine Reineclaude; 262, = Prinzens Kaiser Reineclaude.
Gartenpflaume, / (Nr. 125), 111.
Gartenzwetsche, \
Goliath, (Nr. 160), 181.

H.

Haferpflaume, / (Nr. 118), 97.
Haferpflaume, ächte, \
Herbstkrieche, 149, wohl = Herbstpfl.
Herbstpflaume, (Nr. 144), 149.
Herrnpflaume, Gelbe, (Nr. 215), 291.
" Neue, (Nr. 213), 287.
Heupflaume, 123, = Frühe grüne Zw.
Hahnenpflaume, Violette, 285, = Violetter Perdrigon.
Hyacinthpflaume, (Nr. 164), 189; ibid.: das Allgem. Gartenmag. 1819, Taf. 15, S. 100, hat andere, grüngelbe Frucht; Liegels Hyacinthpflaume ist nach Frucht von 1867 wohl dieselbe, die Baumann als Agener Pflaume hatte und Diel als Italienische Damascene.
" Diels, 189.

J.

Jacobspflaume, 98, bezeichnet bei Christ die runde Haferpflaume.
Jacynthe, 189, = Hyacinthpflaume;

die Frucht, welche ich von Herrn Leroy zu Angers als Jacinthe erhielt, ist nach Frucht von 1867 grüngelb.
Jaune de Bleeker, 143, = Bleekers gelbe Zwetsche.
Imperatrice, 199, kommt als Name für Blaue Kaiserin vor.
„ blanche, 265, = Weiße Kaiserin.
„ Blue, 199, = Blaue Kaiserin, doch gibt es bei Boston noch eine andere Frucht unter dem Namen.
„ violette, 199, irriges Synon. für Blaue Kaiserin.
„ veritable, 199, = Blaue Kaiserin.
„ white, 266, wohl nicht = Weiße Kaiserin.
„ yellow, = Gelbe Herrnpflaume.
Inselpflaume, Grüne, 126.
Isabelle, (Nr. 139), 139.
St. Julianspflaume, } S. 98 bezeichn. die
„ kleine blaue, } runde Haferpfl.

K.

Kaiser, Weißer, 265.
Kaiserin, Blaue, (Nr. 169), 199.
„ **Weiße**, (Nr. 202), 265; ibid. von Einigen für die Große gelbe Dattelzwetsche gebraucht, auch für die Gelbe Eierpflaume.
Kaiserpflaume, Blaue, 214, = Blaue Eierpflaume.
„ **Sharps**, (Nr. 138), 137, ibid. wird irrig mit der Königin Victoria zusammengeworfen.
„ Violette, 214, etwa, doch irrig, auch für Blaue Eierpflaume gebraucht.
„ Weiße, 265, irrig = Weiße Kaiserin.
Kaiserzwetsche, Victorias, 136, bei Dochnahl Name für Königin Victoria.
Kirsche, Arabische, }
„ Asiatische, } 151, = Rothe Kirschpflaume.
„ Türkische, }
Kirschpflaume, Gelbe, (Nr. 197), 255.
„ **Herzförmige**, (Nr. 192), 245.
„ **Kleine**, (Nr. 191), 243. Die Abbild. im T.O.G. hat man sehr irrig für die Rothe Mirabelle gehalten.
„ **Rothe**, (Nr. 145), 151.
„ Weiße, 245, wohl = Gelbe Kirschpflaume.
Königin Victoria, (Nr. 137), 135, S. 135 wird irrig mit Sharps Kaiserpfl. zusammengeworfen.
Königin Victoria I, 137 u. 138, ist bei Liegel eine unrichtig benannte Frucht.
Königspflaume, Braunauer, 185, in den Frauendorfer Blättern 1844 = Buchners Königspflaume, doch hatte Liegel schon eine andere Frucht als Braunauer Königspflaume beschrieben, die er später Lucas' Königspflaume nennt.
„ **Buchners**, (Nr. 162), 185.
„ Edle, 283, = Valenciennes.
„ **Firbas**, (Nr. 174), 209.
„ **Keindls violette**, (Nr. 153), 177.
„ **Lallingers**, (Nr. 136), 133.
„ **Mayers**, (Nr. 163), 187.
„ Mayers braunrothe, S. 151 bei Dochnahl, der nur viele neue Namen den Pomologen aufgeladen hat, = Mayers rothe Damascene.
„ **Kochs**, (Nr. 210), 281.
„ **Siebenfreud's**, (Nr. 209), 279.
„ **Violette**, (Nr. 208), 277.
„ von Tours, 183.
Kohle, Glühende, 215, = Rothe Diapre, doch ist die Sicklersche Frucht des Namens eine andere.
Kohle, Kleine glühende, 215.
Kreeke, 97, bedeutet kleine, runde, blaue Pflaumen; S. 235 auch Name für den Gemeinen gelben Spilling.
Krieche, blaue, 97, = Haferpflaume, Krieche bedeutet indeß allermeist runde, blaue, kleine Pflaumen.

L.

Lawrence, } 295, bez. auch eine rothe,
Lawrence's early, } von Lawrences Reinecl. verschiedene Frucht.

M.

Mamelon, } 293, = Brustwarzen-
Mamelonnée, } Pflaume.
Marokkopflaume, Liegels, 198 u. 213, = Dunkelblaue Eierpflaume.
Masche Kleine, } 141, = Bechsteins Spitzpfl.; ist von Dochnahl irrig als Syn. der Roth. Zw. angegeben; S. 214 in der Pom.
„ Rothe, } Franc. eine andere d. Roth. Eierpfl. ähnliche Frucht.
Martins Quetsche, 221.
Marunke, Gelbe, (Nr. 178), 217; ist auch Beiname der Gelben Eierpflaume und der Großen Dattelzwetsche.
„ Rothe, 214; in der Pomon Franc. Beiname der in ihr sich findenden Rothen Masche.
Merveille de New-York, 117, = Wunder von New-York.

Digitized by Google

Mimspflaume, 216, in England eine der Rothen Eierpfl. sehr ähnliche, doch wohl mit ihr nicht gleiche Frucht.
Mirabelle v. Flotows, } Nr. 165,
„ v. Flotows allerfrüheste, } 191.
„ doppelte, 257.
„ Herrnhäuser, doppelte, (Nr. 188), 257.
„ Schwarze, 273, = Norberts Pfl.
Mirabolan, 151, = Rothe Kirschpflaume.
„ jaune, 255, = Gelbe Kirschpfl.
Miviam, 277, = Violette Königspfl.
Monroe, (Nr. 166), 193.
Monsieur à fruit jaune, 291 u. 292, = Gelbe Herrnpflaume.
Morillenpflaume, 260, = Gelbe Aprikosenpflaume.
Muscateller, Schwarze, 273, wohl nicht = Norberts Pflaume.

N.

Nonsuch, Lucombes, 163, = Lucombes Unvergleichliche.
Notabene, Corses, (Nr. 147), 155.

O.

Orange, 219, = Pomeranzenzwetsche.
Orleans, Wilmots late, 181, = Goliath.
Oullins Golden, 161, = Reineclaude von Oullins.

P.

Perdrigon, Blauer, 285, = Violetter Perdrigon.
„ Braunauer, Violetter, 185, = Buchners Königspflaume.
„ Violetter, } (Nr. 212), 285.
„ violet, }
„ violet des Alpes, 285.
Pfirschenpflaume, 181, nach Liegel im Traité des arbres von Poiteau und Turpin wohl = Goliath; gewöhnlich heißt die Rothe Nectarine so.
Pfirschenzwetsche, Frankfurter, 220.
Pflaume Binghams, (Nr. 188), 237.
„ Blutfarbige, 215, = Rothe Diapre.
„ Catalonische, 235, ist irrig auch Name für den Gem. gelb. Spill.
„ Crügers rothe, (Nr. 167), 195.
„ Frankfurter, 121; Name, unter dem die Rudolphspflaume geht; Liegel erhielt auch die Coes rothgefleckte Pfl. unter dem Namen.
Pflaume, Herbst, (Nr. 144), 149.
„ Lawrences frühe rothe, 295.
„ Mayers hellrothe, (N. 127), 115.
„ Meerstrands, 246.
„ Norberts, (Nr. 206), 273.
„ Ungarische, 132, in der Pomon. Franc. = Violette Dattelzw.
„ Brugnoller, 285.
Pflaumenzwetsche, Robts frühe, 197 u. 213, = Dunkelblaue Eierpflaume.
Plum, Caledonian, 181, = Goliath.
„ Early White, 235; irrig Name für den Gem. gelben Spill., der nur der Catal. Pflaume zukommt.
„ Great Violet Damask, 145, = Lange violette Damascene.
„ Miser, 151, = Rothe Kirschpfl.
Pomeranzenzwetsche, (N. 179), 219.
Précoce de Tours, 275, = Frühe Leipziger Damascene?
Prinz Engelbert, (Nr. 182), 225.
Prolific, Early, 173, = Frühe Fruchtb.
Prune Abricotée, Abricotée de Tours, 259 u. 260; von Liegel und auch im Handbuche III, S. 325, = Aprikosenartige Pflaume gesetzt, was irrig ist.
„ Cerise, 151, = Kirschpflaume, meist die Rothe.
„ Datte, 131 u. 132, im T.O.G. u. bei Dittrich = Rothe Dattelzw., bei Christ etwa auch (? O.).
„ d'Apricot 259, von Liegel, doch etwa irrig gesetzt = seiner Gelb. Apricosenpflaume.
„ d'Autriche, 131 u. 132; bei Christ u. Dittrich = Rothe Dattelzw. (? O.), im Pom. Franc. = Violette Dattelzwetsche.
„ de Catalogne, 235, irrig auch Name für den Gem. gelb. Spill.
„ Diaphane, 260, = Durchscheinende Reineclaude.
„ figue, } 131, = Rothe
„ „ grosse rouge, } Dattelzw.
„ Hungarian, 283, irrig für die Valence Prune des Lond. Catal.
„ jaune hative, 235; irrig auch Name für den Gem. gelb. Spill., der nur der Catal. Pfl. zugehört.
„ maraichère, 111, = Garten-Zw.
„ pêche, 181, gewöhnlich Rothe Nectarine, nach Liegel im Traité des arbres von Poiteau und Turpin wohl = Goliath.
Pruna Iberica, 285.
„ Hispanica, 285.

Prunus cerasifera, 151, = Kirschpfl., zunächst Rothe Kirschpflaume.
" cerasifera fruct. minore, 151, = Kleine Kirschpflaume.
" cerasifera Xanthocarpa, 255 = Gelbe Kirschpflaume.
" insititia, 98.
" lutea, 235, = Gemeiner gelber Spilling.
" maritima, 246.
" Mirobalanus, auch Mirobolanus, 151, = Rothe Kirschpflaume.
" oxycarpa Bechstein, 141, = Bechsteins Spitzpflaume, ist von Dochnahl irrig als Syn. der Rothen Frühzwetsche angegeben.
Purpur-Pflaume, 131, bei Christ = Rothe Dattelzwetsche.

Q.

Queen Claude little, 172, nach Hogg u. Downing wohl = Kl. Reineclaude.
Queen Victoria, 135, = Königin Vict.
Quetsche précoce ou veritable, 101, = Wahre Frühzwetsche.

R.

Rebhühnerei, Violettes, 285 = Violetter Perdrigon.
Reineclaude, Auserlesene rothe, 251 = Prinzens rothe Reineclaude.
Reineclaude, Bants späte (Nr.152) 165.
" Bavays frühe, (Nr.214) 289.
Reineclaude blanche, 172, bei Downing und Hogg wohl = Kleine Reinecl.
Reineclaude, Blaue, 159, oft mit der Violetten Reineclaude verwechselt.
Reineclaude de Bavay hative, 289 = Bavays frühe Reineclaude.
" Diaphane, 269 = Durchscheinende Reineclaude.
Reineclaude, Durchscheinende, (Nr. 204), 269.
" Kleine, (Nr. 155), 171.
Reineclaude, Kleine grüne, (Nr. 155), 171.
Reineclaude, Petite, 172, bei Duhamel = Kl. Reinecl.? bei Hogg u. Downing wohl = Kl. Reinecl.
" precoce, 161, in Hoggs Manuale Syn. der Reinecl. v. Dullins.
Reineclaude, Prinzens Kaiser-, (Nr. 200), 261.
Reineclaude, Prinzens rothe, (Nr. 195), 251.
Reineclaude, Schwarze, 159.
Reineclaude, Violette, (Nr. 149), 159, ibid. bei Günderode ist sie = Blaue Reineclaude.
Reineclaude, von Bollweiler, (Nr. 153) 167.
" v. Jodoigne, (Nr. 154), 169.
" v. Dullins, (Nr. 150), 161.
Reine Victoria, 135, = Königin Victoria.
Riesenzwetsche, (Nr. 183), 227.
Riesenzwetsche, Blaue, 227, = Ital. Zwetsche.
Roche Corbon, 215, ist Name eines Dorfes in Frankreich und nach dem Orte ist die Rothe Diaprée benannt.
Rostpflaume, Rothe, 214, in der Pom. Franc. Beiname der in ihr aufgeführten Rothen Masche.
Rotherham, 232, = Weinsäuerliche Zw.
Royale, 187, in der Pom. Franc. bleibt fraglich, ob es unsere Mayers Königspflaume ist.
Royale, Early, 277, = Viol. Königspfl.
Royale hative, 277, die englische Frucht = Violette Königspflaume.
Rudolphspflaume, (Nr. 130) 121.

S.

Saint-Cloud, 181, = Goliath.
Saint-Loo, 283, = Valence Prune des Lond. Cat.
Scarlet, Crugers, 195, = Crügers rothe Pflaume.
Scarlet, Early, 151, im Lond. Cat. = Rothe Kirschpflaume.
Schöne von Löwen, (Nr. 173), 207.
Seedling, Crugers, 195, = Crügers rothe Pflaume.
Semiana, 200, Syn. für eine bei Boston verbreitete schlechtere Blue Imperatrice.
Spätpflaume, Gelbe, 221, nicht = Gelbe Spätzwetsche.
Spätzwetsche, Gelbe, (Nr. 180), 221.
Spilling, Blauer, 99, hält Liegel = Nikitaer blaue Frühzwetsche, doch etwa irrig.
Spilling, Doppelter, 236.
Spilling, Gemeiner gelber, (Nr. 187), 235.
Spilge, 235, = Gemeiner gelber Spilling.
Spindelpflaume, 235, = Gemeiner gelber Spilling.
Spitzpflaume, Bechsteins, (Nr. 140), 141.
Surpasse Monsieur, 287 = Neue Herrnpflaume.

T.

Tay Bank, Guthries, 119.
Thomaspflaume, (Nr. 196), 253.
Thomas, (Nr. 196), 253.
Topas, Guthrie's, (Nr. 129) 119.

U.

Unvergleichliche, Lucombes, (Nr. 151), 163.

V.

Valenciennes, (Nr. 211), 283.
Valence Prune, 283, ist nicht = Valenciennes.
Verdage, d'Italie, 125, = Italienische grüne Zwetsche.
Victoria Denyers, 135, und 137 = Königin Victoria.
Victoria Denyers, Alderton, 136 u. 137, wird auch Königin Victoria sein, da im Supplement zum Londoner Cat. mehrmals eine frühe schon genannte Frucht nochmals vorkommt.
La Victorine, 137, = Königin Victoria.
de Virgine, 246, Name für Rothe Kirschpflaume.
Violette, 199, Name für Blaue Kaiserin.

W.

Weinpflaume, Saure v. Yorkshire, 232, = Weinsäuerliche Zwetsche.
Winisour,
" Yorkshire, 231 = Weinsäuerliche Zw.
Wunder v. Neuyork, (Nr. 128), 117.

Z.

Zipperle,
Zipperlein, 98, = Kl. blaue Julianspfl. = der Runden Haferpfl.
Zipper, Blaue oder Rothe, 141, in Franken = Bechsteins Spitzpflaume, von Dochnahl irrig als Synon. der Rothen Zwetsche aufgeführt.

Zwetsche, Bleckers gelbe, (Nr. 141), 143.
" Braunauer damascenenartige, (Nr. 133), 127.
" Dörells große,
" " neue große, (Nr. 172), 205.
" Dollaner, (Nr. 171), 203.
" Englische, (Nr. 123) 107.
" Frühe Englische, (Nr. 181), 223, 107.
Zwetsche, Große Englische, 107.
" Frühe,
" " gemeine,
" " Haus-, 101, = Wahre Frühzwetsche.
Zwetsche, Frühe grüne, (Nr. 131), 123.
Zwetsche, Große, 214.
" Grüne, 125, bezeichnet mehrere Früchte, auch die Italienische grüne Zwetsche.
Zwetsche, Italienische grüne, (Nr. 132), 125.
" Nanslebens, (Nr. 186), 233.
Zwetsche, Reizensteiner gelbe, 221, irrig für Gelbe Spätzwetsche gebraucht.
Zwetsche, Rossys frühe, (Nr. 170), 201.
Zwetsche, Rothe, 141, ist irrig mit Bechsteins Spitzpfl. zusammengeworfen.
" Türkische, 131 u. 132, im T. O. G. u. bei Dittrich = Rothe Dattelzw.
" Ungarische, 131, bei Christ = Rothe Dattelzwetsche (? O. bleibt fraglich, weil er im Handbuch die Reife Ende Juli und in der Vollst. Pomol. S. 89, Anf. Septbr. setzt.)
Zwetsche, von Berlepsch's violette, (Nr. 175), 211.
" Weinsäuerliche, (Nr. 185), 231.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

RETURN TO → CIRCULATION DEPARTMENT
202 Main Library 642-3403

LOAN PERIOD 1 HOME USE	2	3
4	5	6

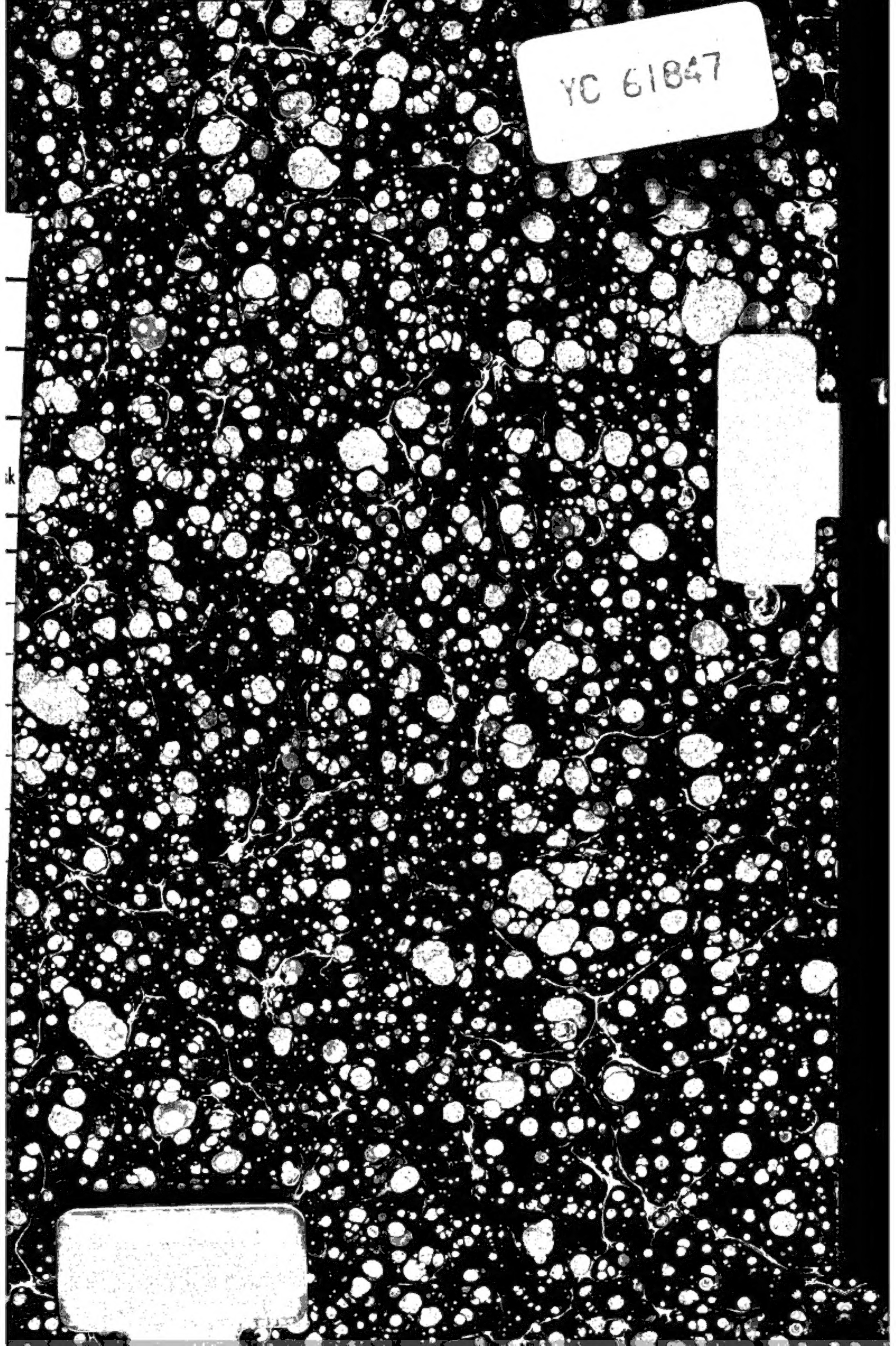
ALL BOOKS MAY BE RECALLED AFTER 7 DAYS
1-month loans may be renewed by calling 642-3405
6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk
Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date

DUE AS STAMPED BELOW

JAN 10 1977 REC. CIR. JAN 10 '77		
REC. CIR. JAN 10 '77		

FORM NO. DD 6, 40m, 6'76 UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY
BERKELEY, CA 94720

Digitized by Google


YC 61847

Digitized by Google